This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

Consignes d'utilisation

Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

Nous vous demandons également de:

+ *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.

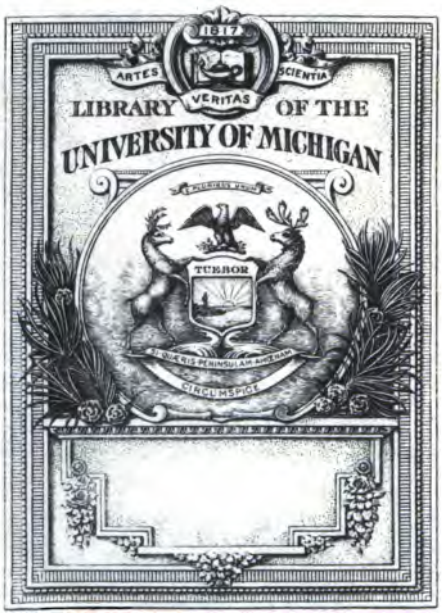
+ *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.

+ *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.

+ *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

À propos du service Google Recherche de Livres

En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse `http://books.google.com`


1817
ARTES
SCIENTIA
VERITAS
LIBRARY OF THE
UNIVERSITY OF MICHIGAN
TUEBOR
CIRCUMSPICE

c178

Paris Augustin Alletz

L'AGRONOME,

OU

DICTIONNAIRE PORTATIF

DU CULTIVATEUR,

CONTENANT

Toutes les Connoiſſances néceſſaires pour gouverner les Biens de Campagne, & les faire valoir utilement; pour ſoutenir ſes droits, conſerver ſa ſanté, & rendre gracieuſe la vie champêtre.

CE QUI A POUR OBJET:

1. Les Terres à Grains, la Vigne, les Prés, les Bois, la Chaſſe, la Pêche, les Jardins, tant de propreté que d'utilité, les Fleurs recherchées, les Plantes uſuelles, les Beſtiaux, Chevaux & autres animaux.
2. Les principales notions qui peuvent donner l'intelligence des affaires, juſqu'au degré ſuffiſant pour défendre ſon bien, tant dans les matiéres Rurales que Civiles.
3. Les Remédes dans les maladies ordinaires, & autres accidens qui arrivent aux Hommes & aux Animaux.
4. Les divers aprêts des Alimens; & tout ce qui peut procurer une nourriture ſaine & agréable.

Avec un nombre conſidérable d'autres Inſtructions utiles & curieuſes à tout Homme qui paſſe ſa vie à la Campagne.

DERNIERE ÉDITION.

REVUE, CORRIGÉE ET AUGMENTÉE.

TOME PREMIER.

A PARIS,

Chez SAVOYE, rue S. Jacques, à l'Eſpérance.

M. DCC. LXVII.

Avec Aprobation & Privilége du Roi.

S
411
.A43
1767
v.1

704137 - 129.

AVIS
DES LIBRAIRES
SUR CETTE NOUVELLE ÉDITION.

LORSQUE nous engageâmes l'Auteur de l'Agronome à y travailler, nous étions informés que cet Ouvrage étoit desiré de bien des personnes, qui le jugeoient utile, & l'Auteur de son côté fit tous ses efforts pour répondre aux vœux du Public par la précision avec laquelle il traita chaque matiére ; il réduisit à deux Volumes portatifs toutes les parties de l'Economie champêtre & toutes les connoissances dont le possesseur d'un Domaine peut avoir besoin. L'événement nous a fait voir que ce genre de commodité n'a pas été indifférent à bien des gens, & pour la forme du livre & pour le fond d'une infinité de choses qu'il renferme. Le succès qu'il a eu nous est garant de l'aprobation du Public, & nous a mis dans la nécessité d'entreprendre une seconde édition. L'auteur flatté de l'accueil qu'avoit reçu son Ouvrage, l'a revu avec soin, & il y a fait un grand nombre d'augmentations. Elles sont le fruit de l'attention qu'il a eue de profiter des découvertes qui ont été faites dans l'espace qui s'est écoulé depuis la premiére édition, sur les diverses parties de l'Agriculture ; ensorte qu'elles rendront cet Ouvrage encore plus utile & plus curieux ; si nous voulions spécifier toutes ces augmentations, ce detail

nous meneroit trop loin : qu'il nous ſuffiſe d'aſſurer qu'elles ont principalement pour objet la meilleure maniére de cultiver les différentes productions de la terre pour les rendre plus lucratives aux cultivateurs, & qu'elles forment pour l'étendue la valeur de plus de cent articles.

Mais ſi nous devons avoir de la reconnoiſſance pour la partie du Public qui a goûté cet Ouvrage, nous n'avons pu voir ſans douleur qu'on ait tenté de nous dépoſſéder de notre bien par la voie de la contrefaction.

Il y a des gens en qui le ſeul eſpoir d'un gain quelconque étouffe la probité, & qui s'aproprient ſans pudeur ce qui n'eſt point d'eux. Voilà un livre, ont-ils dit, qui ſelon toutes les aparences pourra avoir du ſuccès : il n'y a qu'à l'imprimer au plus vîte. Mais c'eſt violer le droit des gens. Qu'importe, dès que ces ſortes de libertés ſont impunies. Tel eſt le langage de la cupidité, & c'eſt ce qu'on a éxécuté très-promptement à l'égard de l'Agronome : auſſi-tôt les preſſes ont roulé nuit & jour dans pluſieurs Villes Etrangéres, ce qui n'eſt pas étonnant en ces ſortes de Pays, où tout ſemble permis. Il y a long-tems que certains Libraires très-connus y font cet honnête commerce à viſage découvert ; nous ne ſommes que trop aſſurés du fait, ſur le témoignage de nos propres yeux. Au ſurplus nous aimons mieux croire que ces éditions contrefaites viennent des Pays étrangers, que de ſoupçonner qu'on les ait fabriquées dans quelque Ville de ce Royaume. Le reſpect dû à l'autorité du Roi, qui défend de contrefaire les Ouvrages revêtus

d'un Privilége, & qui doit arrêter les plus hardis, ſuſpendre ici notre jugement. Quoi qu'il en ſoit, il eſt aiſé de ſentir le préjudice que doit cauſer aux propriétaires d'un effet coûteux une telle licence, car il y a déja long-tems que cette ſeconde édition auroit paru, ſans cette multiplication de contrefactions : ſi cependant quelque choſe pouvoit nous y rendre moins ſenſibles, c'eſt que pluſieurs de ces éditions, ayant été faites à la hâte & au plus bas prix, fourmillent de fautes & de contreſens.

Mais ce n'eſt pas tout. Il y a encore des gens qui ont cru aparemment que cet Ouvrage n'appartenoit à perſonne, & qui l'ont regardé comme une terre vacante, où l'on pouvoit faire des deſcentes comme en Pays ennemi & le mettre au pillage. Les Auteurs d'un nouveau Dictionnaire en 2 vol in-8°. ont trouvé tellement l'Agronome à leur bienſéance, qu'ils en ont enlevé des articles entiers d'une très-longue étendue, & ſe les ſont apropriés ſans la moindre gêne, obſervant même juſqu'aux alinea pour que leur copie fût en tous points conforme à l'original. C'eſt en vérité trop d'honneur qu'ils font à l'Auteur. Il eſt vrai de dire que ces ſortes de libertés ſont très-commodes, elles rempliſſent le vuide d'un Ouvrage, & rien ne dépêche plus vîte la beſogne.

*Enfin, & ceci eſt le plus ſingulier, il n'y a pas juſqu'au titre de l'*Agronome *qu'on n'ait voulu enlever : certains Auteurs en ont été ſi épris, qu'ils en ont décoré le frontiſpice de leur Journal. Il étoit pourtant très-aiſé à des gens d'eſprit*

de trouver un titre à l'Ouvrage qu'ils ſe propoſoient de donner au Public, & on ne comprend pas comment ils ont été aſſez ſtériles pour être obligés d'uſurper celui d'un autre.

Lorſqu'une matiére intéreſſante pour la ſociété fait l'objet de l'aplication des amateurs, & qu'il peut y avoir ſur ce ſujet divers Ouvrages, chaque Auteur ne manque pas de donner au ſien un titre particulier pour le diſtinguer de celui d'un autre. Ce titre imprime à l'Ouvrage une marque caractériſtique qui empêche qu'on n'induiſe en erreur celui qui l'achete, & qu'on ne faſſe préjudice à celui qui le vend. Cette régle s'obſerve exactement : agir autrement & prendre le titre particulier dont un Auteur a voulu indiquer ſon Ouvrage, c'eſt pour ainſi dire lui prendre ſon nom, c'eſt manquer aux égards que l'on ſe doit entre gens de même commerce, & s'expoſer à trouver ſur ſon chemin des opoſitions que nous ſerions autoriſés à former & à ſoutenir. Lorſque l'Auteur du preſent Ouvrage fut ſur le point de le mettre au jour, il chercha quel titre il pourroit lui donner pour le diſtinguer de quantité d'autres qui avoient traité la même matiére en faiſant attention à l'étymologie de certains mots, la langue grecque lui en fournit deux qui rempliſſoient aſſez bien ſon idée : de ces deux mots il en forma un ſeul qui lui ſervit de titre. L'Agronome fut donc le nom qui devoit diſtinguer ſon livre de celui d'un autre. La choſe eſt ſi véritable, que l'Auteur défie que l'on trouve ce mot dans aucun livre françois, ſoit ancien, ſoit nouveau, avant que ſon

Livre parut. Mais, nous dira-t'on, pourquoi des plaintes ſi amères puiſque ce n'eſt pas tout à fait votre titre qu'on a pris? on n'a pas apellé l'Ouvrage l'Agronome *; mais* l'Agronomie : *cela n'eſt-il pas bien différent? Il eſt vrai; la différence eſt d'une lettre : encore, ce mot, qu'ils ont uſurpé n'eſt point à eux, puiſqu'ils l'ont trouvé dans la Préface de l'Auteur, page 10 lig. 21 : d'ailleurs ces deux mots ſont ſi ſemblables qu'il n'eſt rien de plus aiſé que de les confondre. Quoiqu'il en ſoit, ceux qui ont pris ce titre l'ont trouvé ſans doute meilleur que tout ce qu'ils ont pu imaginer, puiſqu'ils s'en ſont accommodés ſans façon, & peut-être ont-ils cru qu'à l'ombre de celui de* l'Agronome *leur Ouvrage auroit un grand ſuccès : mais le Public ne ſe détermine pas toujours par les titres : cependant il eſt très-à-propos qu'il ſoit averti que ce ſont deux Ouvrages totalement différens : que l'un n'eſt qu'un Ouvrage périodique, c'eſt-à-dire encore un Journal, & que le nôtre embraſſe au contraire toutes les parties de l'Agriculture, & peut tenir lieu de la Bibliothéque univerſelle à un cultivateur pour tout ce qui concerne ſon état, comme l'Auteur l'a parfaitement dévelopé dans préface ſuivante.*

PRÉFACE.

ON attribue ordinairement la multiplicité des Dictionnaires à la pareſſe des Hommes : certaines Perſonnes veulent l'imputer à la manie du bel eſprit & à l'abus de la Philoſophie. On convient que ces ſortes de Collections en général ſont inſuffiſantes, quand on veut aprendre une ſcience par principes ; mais après cet aveu, nous croyons qu'on peut trouver une cauſe plus ſimple & moins blâmable que celles qu'on vient de raporter.

Les Hommes, devenant de jour en jour plus induſtrieux, imaginent de tems en tems quelque nouveau moyen de diminuer les difficultés que l'on éprouve quand on veut étendre ſes connoiſſances. Pluſieurs Gens de Lettres ont conſidéré, qu'une infinité d'Hommes, quoique plongés dans les occupations de leur état, deſirent néanmoins de ſatisfaire leur curioſité ſur un grand nombre de matiéres dont on a occaſion de parler, & ſur leſquelles il leur faudroit parcourir des volumes immenſes pour ſe mettre au fait. Ils ont donc imaginé la voie des Dictionnaires. Il eſt conſtant qu'au moyen de ce ſecours, les Perſonnes dont il eſt queſtion ſe trouvent éclaircies ſur le champ de leurs doutes, & qu'elles aprennent, à l'ouverture du livre, ce qu'elles ignoroient abſolument. Ces ſortes de Livres réuniſſent donc par-là un double avantage : le

premier eſt d'épargner une grande perte de tems qu'il faudroit employer à la recherche de ce que l'on ſouhaite ſçavoir. En effet, prenons ſeulement pour éxemple l'objet de cet Ouvrage, qui eſt l'Adminiſtration des Biens de Campagne : il y a ſur cette matiére preſqu'autant de volumes que l'Agriculture peut embraſſer d'objets importans, tels que la culture des Terres, les Grains, les Vignes, le Vin, les Légumes, les Beſtiaux, les Chevaux, le Jardinage, les Bois, la Chaſſe, la Pêche, &c. Le ſecond avantage eſt une ſuite du premier : c'eſt qu'on eſt diſpenſé, par le moyen d'un Dictionnaire, de la néceſſité de ſe procurer une grande quantité de livres, objet de dépenſe onéreuſe à la plus grande partie des Hommes.

Nous n'avons pas été arrêtés dans notre deſſein par la connoiſſance que nous avions des ouvrages qui ont été faits ſur cette matiére. De juſtes raiſons nous ont autoriſés à ſurmonter cet obſtacle. Il y a plus de quarante ans que ces Ouvrages ont paru. Dans cet eſpace de tems l'Agriculture s'eſt extrêmement perfectionnée, tant en France que dans les Pays étrangers, & un grand nombre d'ingénieux Obſervateurs de la Nature ſe ſont éxercés avec ſuccès depuis pluſieurs années ſur cette partie, uniquement pour le bien des Hommes.

C'eſt ce qui a fait ſouhaiter à toutes les Perſonnes qui s'intéreſſent au plus utile de tous les Arts, que l'on donnât au Public un

Dictionnaire, à l'uſage uniquement de ceux qui cultivent les biens de la campagne; mais moins volumineux que les précédens, moins chargés d'articles étrangers aux beſoins & à la ſituation d'un Agriculteur. Ces mêmes Perſonnes deſiroient que cet Ouvrage fût enrichi des nouvelles découvertes qui ont été faites ſur l'Agriculture, des Méthodes imaginées pour la multiplication des différentes productions de la Terre, & des voies les plus ſûres pour y parvenir; en un mot, des meilleures Obſervations qui ont été faites ſur ce ſujet. Il eſt vrai qu'on les trouve dans des Mémoires épars çà & là en différens Journaux, ou dans des brochures ou piéces fugitives; mais cette collection ſeroit ſeule la matiére de pluſieurs volumes, collection qui demanderoit des ſoins & des peines que les perſonnes qui demeurent à la Campagne n'ont guére le tems de prendre.

On ſouhaitoit donc depuis long-tems un Dictionnaire d'*Agronomie*, dans lequel l'Auteur auroit, pour ainſi dire, fondu les différentes découvertes les plus curieuſes qui ont été faites ſur cette matiére, mais qui ſeroit réduit à de juſtes bornes, & dont le prix ne rebuteroit pas les perſonnes à qui il eſt néceſſaire. C'eſt cet Ouvrage que l'on donne aujourd'hui au Public, & c'eſt par la préciſion avec laquelle on a traité chaque matiére, qu'on eſt venu à bout de réduire à deux volumes très-portatifs, non-ſeulement tout le ſyſtême de l'économie rurale, mais encore toutes les connoiſſances dont un homme qui de-

meure à la campagne peut avoir besoin.

Pour l'éxécution de ce plan, nous avons considéré l'Agronome ou l'administrateur d'un bien de Campagne, selon tous les raports de son état : c'est-à-dire, non-seulement comme Agriculteur, mais, 1°. comme un Homme qui passe sa vie à la campagne, & qui est ainsi éloigné d'une infinité de secours, relativement aux incommodités, aux maladies, aux accidens, auxquels lui & tous les sujets de sa petite république sont exposés, & que les Habitans d'une Ville trouvent dans le moment. Car il est vrai de dire que ce Pere de famille demeurant dans sa terre n'a point sous sa main un médecin. : qu'il faut souvent l'envoyer chercher fort loin, ou que le Chirurgien n'a pas toute la science nécessaire pour gouverner une maladie un peu sérieuse : ainsi nous avons cru joindre aux différentes instructions que nous donnons sur l'agriculture, celles qui regardent la santé, c'est-à-dire, l'explication des maladies auxquelles notre corps est le plus ordinairement exposé, & indiquer les divers remédes qui peuvent en procurer la guérison. Nous n'avons pas craint de nous égarer dans cette sorte de matiére, parce que nous avons toujours pris pour guide des gens de l'art, célébres & habiles.

2°. L'Agronome peut être considéré comme Citoyen, parce qu'il l'est en effet; & comme tel, il est sujet aux Loix de l'Etat, aux Coutumes du lieu où il demeure. Ainsi, en le considérant, soit comme un Homme qui gouverne un

bien considérable ; soit comme un Homme qui a une femme & des Enfans ; il naît de ces différentes situations mille occasions où il est nécessaire qu'il ait une connoissance générale des affaires, sans quoi il risque de s'attirer quelque procès ; il doit donc sçavoir à quoi s'en tenir dans tous les actes que son état lui donne occasion de passer. Ainsi, la connoissance des différentes sortes de baux lui est nécessaire ; il doit sçavoir ce qui fait la validité d'une vente, d'un achat, & autres sortes de marchés qui y ont raport : il peut se trouver dans la nécessité d'emprunter, ou il ne peut se dispenser de prêter de l'argent ; le voilà débiteur ou créancier : il ne doit donc pas ignorer les engagemens qui naissent de ces différentes qualités. Comme il n'y a point de Terre sans Seigneur, il doit être au fait de toutes les redevances auxquelles sa Terre est assujettie ; il doit donc connoître les droits féodaux, tant ceux qu'il peut devoir, que ceux qui peuvent lui être dûs, s'il a des Vassaux : en un mot, il doit être au fait de ce qu'on apelle les matiéres rurales.

Si ensuite nous considérons ce même Homme, comme étant marié, & ayant des enfans, nous verrons que cette situation le met dans la nécessité d'être au fait d'un certain nombre de choses qui sont attachées à son état. Il y a peut-être communauté entre lui & sa femme, il ne doit donc pas ignorer les clauses de cette sorte d'engagement ; l'effet qu'il a, en cas de mort de l'un des conjoints : il a reçu une dot, autre occasion d'être ins-

truit ſur cet objet ; ou bien il en conſtitue une au profit de ſa fille qu'il marie : il croit devoir faire une donation, ou bien on lui en fait une : il vient à hériter d'un de ſes parens ; ou il s'agit de partager une ſucceſſion ; ou il eſt inſtitué légataire univerſel ; ou il eſt nommé tuteur des enfans d'un de ſes voiſins & amis : toutes circonſtances, ou une connoiſſance raiſonnable de ces divers points capitaux, ſi l'on peut parler ainſi, & qui ſont la matiére ordinaire des conteſtations entre les Hommes, eſt pour lui d'une néceſſité indiſpenſable, ſans quoi il eſt obligé de quitter ſes affaires & d'aller à la Ville, conſulter à ſes dépens l'Avocat ou le Procureur pour s'éclaircir ſur ſes doutes & ſur ce qu'il a à faire. Enfin, cette connoiſſance lui eſt néceſſaire pour ſe mettre à l'abri des ſurpriſes de quelque voiſin chicanneur & remuant, ou de gens de mauvaiſe foi : ſurpriſes auxquelles ceux qui demeurent à la campagne ſont expoſés, & la plûpart du tems par la profonde ignorance où ils ſont des affaires.

3°. L'Agronome peut être regardé comme membre de la Société : conſidéré ſous ce raport, c'eſt un Homme qui a des amis, avec leſquels il ſe délaſſe, en certains jours, de ſes occupations champêtres ; qui fait ſouvent conſiſter la douceur de ſa vie à jouir de leur commerce, à profiter de l'honnête aiſance dont il jouit, pour les recevoir, & leur donner de tems en tems quelque repas où régne la propreté & la délicateſſe ; qui eſt flatté du plaiſir

d'avoir chez lui quelque boiſſon agréable, & peu commune à la campagne, pour terminer agréablement les repas. Tout cela fait comprendre que nous avons cru néceſſaire de donner à l'Agriculteur une connoiſſance de la meilleure maniére dont on peut aprêter les alimens ordinaires : ce ſecours nous a paru devoir être agréable à tous les poſſeſſeurs d'un domaine un peu conſidérable, & dans lequel la baſſe-cour, ou la chaſſe procurent facilement de quoi faire une chére fort honnête. Il étoit queſtion de donner ſur cela des inſtructions convenables, pour que le Maître d'une maiſon fût en état de ſe faire honneur de ſon bien, avec goût & délicateſſe.

Mais on ſçait qu'un Homme qui cultive par lui-même ſon bien, eſt obligé d'être économe, & de tenir un compte éxact de toute ſa dépenſe, & que conſéquemment, quoiqu'il ne ſoit pas ennemi de la bonne chére, il regretteroit avec raiſon la dépenſe d'un Cuiſinier à la mode, ſoit par le prix des gages qu'il éxigeroit, ſoit par le dégât que la diverſité de ſes aprêts occaſionne.

Pour le diſpenſer de ſe charger de ce ſurcroit de dépenſe, au lieu d'amener chez lui le Cuiſinier de quelque Richard de Paris, nous avons cru devoir lui communiquer quelques leçons des meilleurs Maîtres en ce genre, afin que ſur le nombre des différens aprêts que nous lui preſentons, il pût choiſir ceux qui lui plairoient davantage, ou ceux qui ſont de plus facile éxécution.

Nous avons fait la même choſe pour ce qui concerne les liqueurs les plus à la mode ; & à cette occaſion, nous avons cru devoir donner les principes de la diſtillation que nous avons tirés d'un Livre ſur cette matiére, qui a été bien reçu du public.

Mais le raport le plus eſſentiel ſous lequel nous avons conſidéré l'Agronome, c'eſt celui de ſa profeſſion même d'Agriculteur, c'eſt-à-dire, d'un homme qui fait valoir par lui, ou ſous ſes yeux par des Fermiers, ſa terre ou ſon Domaine : c'eſt de ce raport que nous avons eu principalement en vue dans cet Ouvrage. Il en eſt l'objet principal ; nous ne regardons les autres que comme des acceſſoires & des dépendances dont l'utilité a ſon prix, & qui peuvent contribuer aux douceurs de la vie.

En conſidérant l'homme des champs comme agriculteur, on ſe forme auſſi-tôt l'idée d'un homme qui doit avoir une connoiſſance générale de toutes les productions que les champs offrent à nos yeux, ce qui nous a engagés à donner une explication plus ou moins étendue de chacune de ces diverſes productions : mais nous nous ſommes attachés plus particuliérement à ce qui regarde ſa qualité d'agriculteur, c'eſt-à-dire, d'un homme qui paſſe ſa vie à la campagne & qui fait valoir ſon Domaine. Conſidéré ſous ce raport, nous avons cru qu'il falloit d'abord qu'il eût toutes les commodités néceſſaires pour être logé relativement à ſon état : cela nous a engagés à parler du bâtiment d'une maiſon de campagne & de

ſes dépendances, c'eſt-à-dire, de ſa meilleure ſituation, de la conſtruction des cours, des baſſe-cours, des écuries, des étables, des jardins de différentes ſortes, &c. Et comme un Agriculteur eſt éloigné de bien des ſecours, & qu'il peut être trompé par les Ouvriers, on eſt entré dans un aſſez grand détail à cet égard, & on a eu ſoin de mettre l'eſtimation des divers matériaux qui ſervent à la conſtruction de ces ſortes de bâtimens, & les marques de leurs bonnes qualités. C'eſt ce qu'on a fait à l'égard des pierres, bois, fers, plombs, &c. L'Agriculteur au moyen de ces connoiſſances qu'on lui donne, ſe mettra facilement en état de ſçavoir à quoi peuvent monter les frais d'un bâtiment, que les Ouvriers, par leur avidité & le ſoin qu'ils prennent de diſſimuler la dépenſe, font ſouvent entreprendre mal à propos. Le même Agriculteur étant en même-tems un véritable adminiſtrateur, doit, pour ainſi dire, ſe revêtir de toutes les qualités qui forment le bon économe: il doit ſçavoir tenir la balance entre les frais de ſes cultures & les revenus de ſes produits: ſçavoir ſon compte, comme on dit, tenir des états de recette & de dépenſe, & pour cela avoir une teinture raiſonnable des premiéres regles d'arithmétique & une idée des diverſes meſures & poids. Il doit ſçavoir quelle eſt la plus ſûre maniére & les tems convenables pour vendre ſes produits & améliorer ſon bien; c'eſt ſur quoi nous avons cru devoir donner quelques notions, quoiqu'en raccourci. Mais le but eſſentiel

de

de l'Agriculteur eſt d'entendre la culture des terres.

Cet objet embraſſe principalement tout ce qui concerne le labourage : ainſi nous avons cru devoir le traiter avec quelque étendue, ſur-tout la partie du bled : nous en avons parlé relativement à tous les beſoins de l'Agriculteur, c'eſt-à-dire, que nous l'avons conſidéré ou comme ſemence, ou comme deſtiné à faire le pain, ou réduit en farine, ou converti en pain même, ce qui nous a donné lieu de faire part au lecteur des obſervations importantes qui ont été faites par de bons connoiſſeurs ſur la maniére de faire du pain : nous n'avons pas craint de trop inſiſter ſur le premier & le plus néceſſaire des alimens.

La conſervation de ce même bled a été encore pour nous le grand objet de notre attention, de même que les inſtructions qui concernent la police des grains, & qui ne doivent pas être ignorées de l'Agriculteur.

Nous avons donc raporté, avec le plus de clarté & de préciſion qu'il nous a été poſſible, les régles qui ſe pratiquent ordinairement dans la plus grande partie du Royaume pour la culture des Terres, & d'après les inſtructions que les meilleurs Auteurs ſur ces matiéres avoient données juſqu'ici. Nous nous ſommes attachés particuliérement aux grands objets de l'agriculture, tels que l'amélioration des terres, les engrais, les ſemences, les meilleures maniéres de donner de bons labours, les qualités de la bonne ſemence, les

maladies des bleds, & les moyens d'y remédier, la moiſſon & la conſervation des grains, &c.

Mais comme d'habiles Cultivateurs qui joignent à cette qualité celle de bons Phyſiciens, ont fait depuis quelques années des expériences qui prouvent qu'il peut y avoir une différente maniére de cultiver les terres, nous aurions cru commettre une eſpéce d'injuſtice envers le lecteur, de ne pas lui donner en raccourci une idée de ce nouveau ſyſtême. Nous en avons aſſez dit pour faire comprendre que c'eſt de celui de M. du Hamel dont nous entendons parler.

Ce ſyſtême eſt fort célébre & a été ſuivi des plus brillans ſuccès. M. du Hamel l'a développé avec beaucoup de ſolidité & de clarté, dans ſon Ouvrage en ſix volumes de la Culture des terres.

Cette nouvelle Méthode conſiſte à diviſer un champ par planches larges de ſix pieds, ſur chacune deſquelles on ſéme deux ou trois rangées de grains de bled eſpacés l'une de l'autre de ſix à ſept pouces; enſorte qu'entre les ſemis de deux planches, il ſe trouve un vuide de quatre pieds ou un peu plus, qui donne la liberté de labourer, car ſelon cette Méthode on la laboure plus long-tems, que ſelon l'uſage ordinaire.

Ces labours en ouvrant la terre, & la rendant plus propre à recevoir les influences de l'air, des roſées & des pluies, favoriſent extrêmement la végétation des plantes; cette façon

de cultiver la terre demande d'autres inſtrumens que ceux dont on s'eſt toujours ſervi. On les trouve décrits éxactement & parfaitement bien gravés dans chaque Volume de ſon Ouvrage. Comme il n'eſt guére poſſible de ſéparer l'explication de cette nouvelle Méthode, des nouveaux inſtrumens, nous avons cru devoir donner une legére idée de ces derniers, aux articles charrues & ſemoir.

Pluſieurs particuliers, & en diverſes Provinces, ont déja mis en uſage cette nouvelle méthode, en ſemant leurs champs en plein avec le ſemoir, & ils entrevoient eux-mêmes que bien-tôt ils oſeront les établir en planches: ils ont publié les avantages de cette culture dans les relations qu'ils ont adreſſées à M. du Hamel, & que ce dernier a inſérées dans ſon Ouvrage. Il eſt conſtant que cette méthode, embraſſée par des perſonnes riches, qui font avec plaiſir toutes les dépenſes néceſſaires, ſoit pour la culture des terres, ſoit pour la fabrique des inſtrumens, offre un ſpectacle nouveau, d'autant plus intéreſſant, que l'abondance des moiſſons eſt en grande partie fondée ſur l'épargne de la ſemence.

Mais dans une Préface on ne peut qu'ébaucher imparfaitement le plan de cet habile Cultivateur. Le lecteur trouvera dans le cours de cet Ouvrage les principes de ce nouveau ſyſtême, dévelopés avec plus d'étendue.

Après avoir traité avec ſoin toutes les matiéres qui ont raport au bled, on a traité celles qui ſont quelquefois l'aliment le plus

ordinaire de tous ceux qui habitent la campagne & qui menent une vie ſimple. Le lecteur verra avec plaiſir le profit conſidérable qu'on peut tirer de la culture des haricots, d'après la nouvelle méthode qui en a été donnée en divers mémoires répandus dans le Journal économique: il verra pareillement de quelle importance ſont les prairies dans un Domaine.

Le vin, ce puiſſant ſecours, que la nature a donné à l'homme pour réparer ſes forces & ranimer ſes eſprits; le vin, dis-je, qui fait la richeſſe & le ſoutien des habitans de pluſieurs grandes Provinces, a été pareillement un des grands objets de notre attention. Nous nous ſommes donc attachés à raporter les meilleures maniéres de cultiver les vignes & de faire le vin, imaginées par les hommes les plus entendus dans cette matiére, & qui en ont donné des Traités particuliers, leſquels ont paru depuis peu dans le public.

Nous n'avons rien omis d'eſſentiel de ce qui regarde les beſtiaux, qui ſont le plus grand ſoutien de l'Agriculture, & dont dépend l'amélioration des terres, indépendamment du produit conſidérable qu'ils raportent à l'économe, ſoit pour la conſommation de ſa maiſon, ſoit pour le commerce qu'il en peut faire: ainſi, nous avons traité de la maniére de les élever, de leur nourriture, de leurs maladies. On eſt entré dans le même détail pour la volaille, tant pour ce qui regarde celle de la baſſe-cour, comme les poules, poulets, dindons, canards, que les pigeons, les

perdrix, les faisans, les lapins, &c.

Nous dirons la même chose des chevaux qui sont d'un si grand service à l'homme pour ses voyages, & en même-tems si nécessaires aux besoins de l'agriculture pour faire sans cesse quantité de charrois, ou même pour faire des labours en certains terreins. Or, comme tout homme qui fait valoir un Domaine considérable, en a nécessairement un certain nombre, & que ces animaux sont sujets à diverses maladies ou accidens; nous avons cru lui rendre un bon office que de lui indiquer les remédes nécessaires en ces sortes de cas. Nous avons sur cela profité des lumiéres des hommes fort connus, qui se sont occupés toute leur vie à cet objet, & nous avons cru pouvoir faire usage en bonne partie des remédes indiqués par M. de Garsault, dans son Parfait Maréchal.

Nous avons traité avec soin la partie du Jardinage, ce qui comprend les différentes sortes de Jardins; leur distribution, tout ce qui contribue à leur ornement, comme les palissades, les espaliers, les bassins, les jets d'eau, les réservoirs, la culture des arbres fruitiers, celle des fleurs les plus recherchées, enfin, celle du Jardin potager. Nous avons donné de plus l'explication & les propriétés des plantes les plus connues, tant de celles destinées pour la cuisine, que de celles dont on fait usage en Médecine.

Nous avons cru devoir étendre nos recherches sur une infinité d'autres matiéres, qui ne

ſont à la vérité que des ſuites de la ſituation de l'Agronome : telle eſt la partie des bois, de la pêche & de la chaſſe : telles ſont encore certaines occupations champêtres, qui ſont l'objet de ſa curioſité ou de ſon délaſſement, par les merveilles qu'elles offrent aux yeux, & qui par leur côté utile, peuvent dédommager des ſoins qu'elles entraînent. Le lecteur comprend que c'eſt des abeilles ou mouches à miel, & des vers à ſoie, que nous entendons parler.

Nous dirons à cette occaſion, & avec ingénuité, que ſur un grand nombre d'articles, nous n'avons fait qu'analyſer les Ouvrages des plus célébres Obſervateurs de la Nature, qui ont étudié, aprofondi, &, ce ſemble, épuiſé la matiére que nous traitons : qui, dans la vue de contribuer à la félicité de l'état, ont répandu dans le public les connoiſſances qu'ils ont acquiſes par leurs obſervations ſur l'agriculture, qui y ont joint les expériences, & ont fait des découvertes, non-ſeulement ſur la culture des terres, mais encore ſur le bled, la maniére d'en opérer la multiplication & de le conſerver : ſur les prairies, tant artificielles que naturelles : les fourrages : la culture de la vigne, celle des légumes, &c.

Mais en même-tems, qu'il nous ſoit permis de dire, qu'en cela même, nous croyons faire un riche préſent à tous les amateurs de l'agriculture, en leur faiſant part des inſtructions & des découvertes des plus habiles cultivateurs ; & que les ayant raſſemblées ſous un

même point de vue, c'eſt-à-dire, dans un ſeul Ouvrage réduit à deux volumes, on leur épargne la peine de faire des recherches qui demandent du tems & de la patience; qu'en un mot, on leur épargne la lecture de plus de cent volumes.

On trouvera donc dans cet Ouvrage, ſoit par extrait, ſoit quelquefois même en entier, quantité de morceaux ſur les objets les plus importans de l'agriculture, tirés des meilleurs Mémoires qui ont paru, ou dans les Journaux, ou dans des traités particuliers.

Qu'il n'y ait aucune gloire à recueillir d'un pareil travail, nous y conſentons de grand cœur: nous ne ſommes touchés que du deſir d'être utiles à ceux qui cultivent les biens de la campagne. Après tout, il importe ſeulement au public que le choix que nous avons fait de ces divers morceaux, ait été fait avec lumiére & avec une ſage économie.

Au reſte, comme une grande partie des matiéres que l'on a traitées, ſont les mêmes que celles qui ſe trouvent dans les Dictionnaires qui ont paru ſur l'adminiſtration des biens de la campagne, le lecteur ne peut blâmer, ſans une ſorte d'injuſtice, de trouver une reſſemblance aparente entre certains articles & ceux des Dictionnaires qui avoient embraſſé les mêmes objets. Le ſujet par lui-même rend cette reſſemblance forcée, & elle ſe trouve comme de néceſſité lorſque l'article eſt court, & qu'il ne conſiſte qu'en une définition ou explication de la propriété de telle ou de telle

plante : cela eſt ſi vrai, que ſur un grand nombre d'articles, la plûpart des Dictionnaires ſe reſſemblent.

Nous diſons la même choſe pour ceux qui regardent les maladies & les remédes, & qui ſont tirés de divers Traités ſur le corps humain. En effet, la définition d'une maladie & la recette d'un remède, en ſupoſant que l'un & l'autre ſoient bien faits, n'ont pas deux maniéres de l'être.

Par la diſtribution qu'on a faite avec économie de toutes ces matiéres, on eſt parvenu à faire entrer en deux volumes, une infinité d'articles curieux & utiles à tous ceux qui paſſent leur vie à la campagne : c'eſt ce que le Titre de cet Ouvrage annonce ſans que nous le répétions ici : enſorte qu'il eſt vrai de dire que cet Ouvrage peut être regardé comme la Bibliothéque univerſelle d'un homme de campagne. On ſe flatte qu'il y trouvera tous les éclairciſſemens qu'il deſire, & preſqu'en tous les cas, dans le genre de vie où la providence l'a fixé.

L'AGRONOME,

L'AGRONOME
OU
DICTIONNAIRE PORTATIF,

CONTENANT

Les connoiſſances néceſſaires pour gouverner les Biens de Campagne, conſerver ſa ſanté, &c.

A.

ABATIS. Ce ſont les têtes, pieds, foies, aîles & autres choſes ſemblables des bêtes, ſoit à quatre, ſoit à deux pieds : on en fait des potages & des entrées.

ABEILLES, ou Mouches à miel. Les Abeilles ſont une branche de l'économie ruſtique, branche d'autant plus précieuſe, qu'elle eſt à la portée des gens les plus pauvres, & qu'elle ne demande, ni labour, ni engrais, ni bétail, ni prairies : c'eſt dans ce genre qu'il eſt éxactement vrai qu'on recueille ſans ſemer. On doit donc déraciner, autant qu'on peut, le préjugé des Payſans ſur cet objet : ſçavoir qu'on gagne plus à faire périr les Abeilles qu'à les conſerver.

L'Abeille eſt un inſecte volant d'une couleur brillante, mais brune, & qui produit le miel & la cire. Une Abeille a le corps diviſé en deux parties, la tête & le ventre. La tête eſt armée de deux ſerres ou pattes pour prendre la cire & la paîtrir, & d'une trompe longue, pointue & mobile, dont elle ſe ſert pour pomper les ſucs qui ſont au fond des fleurs,

& en compoſer le miel. Le poil, dont elle eſt toute couverte, lui ſert à enlever les petites parties de cire qui ſont ſur les fleurs, ce qu'elle fait en ſe roulant deſſus, lorſqu'elles ſont humides; ou elle les loge dans les petites cavités de ſes pattes, & les y comprime. Au-deſſous de la tête, elle a ſix pattes & quatre ailes; ces ailes ſervent aux Abeilles, non-ſeulement pour voler, mais auſſi pour faire ce bourdonnement avec lequel on diroit qu'elles s'excitent au travail. Le ventre de l'Abeille eſt ſéparé par ſix anneaux qui s'allongent & ſe raccourciſſent. On y diſtingue; 1. une petite veſſie tranſparante: c'eſt là où eſt renfermé le miel que l'Abeille cueille ſur les fleurs, & qu'elle verſe dans les alvéoles ou cellules de la ruche, après en avoir pris pour ſa nourriture: 2. un aiguillon creux & des plus piquans, qui a auſſi ſa petite bulle où eſt renfermé le venin, lequel ſe dépoſe avec l'aiguillon dans la piquûre qu'il fait.

Il y a dans une ruche trois ſortes d'Abeilles, Roi & Reine, Bourdons, & Abeilles communes. L'Auteur de la République des Abeilles prétend que dans chacune de ces trois eſpéces il y a mâles & femelles, parce que, ſelon lui, une Abeille ne peut pas produire elle ſeule cette quantité d'œufs qu'une ruche produit dans l'eſpace de deux mois, & qui monte quelquefois juſqu'à vingt mille Abeilles: il croit qu'elles opérent leur génération au moment qu'elles ſont entaſſées les unes ſur les autres: il ſoutient même les avoir vû s'accoupler.

Chaque ruche a un Roi & une Reine, qui ſont mâle & femelle: c'eſt la premiére eſpéce. Ils ſont l'un & l'autre de la figure des Guêpes: mais ils ſont d'un brun clair ſurdoré & velouté: leur corps eſt plus long que celui des Abeilles communes, mais moins gros que celui des Bourdons, les jambes & les ailes plus courtes que celles des Abeilles, leur démarche plus lente & plus grave.

Les Bourdons, qui ſont la ſeconde eſpéce, ont quatre ailes, & ſont d'un tiers plus gros & plus longs que les Abeilles: leur poil eſt plus roux: ils n'ont point d'aiguillon. Bien des gens croient qu'ils ſont les mâles des Abeilles: d'autres prétendent qu'il y a mâles & femelles parmi les Bourdons: ils font beaucoup de bruit & point de travail.

Les Abeilles communes forment la troiſiéme eſpéce. Il y a mâles & femelles: c'eſt comme le gros de la nation; elles compoſent preſque tout l'eſſaim, & ſont quelquefois au nombre de 16 mille dans une ruche.

La marque ſenſible du différent ſexe de ces trois eſpéces d'Abeilles, eſt que les mâles de chacune de ces eſpéces ſont plus grêles: ils ont le corps plus long & plus pointu que les femelles, & celles-ci ont le ventre plus gros que les mâles.

Le Roi de chacune de ces eſpéces ne travaille point: il

préside seulement aux travaux. Les Abeilles ont une telle affection pour lui, qu'elles se posent par-tout où il s'arrête, & ne les quittent point tant qu'il y reste : elles s'attroupent ordinairement auprès de lui, & elles le suivent par-tout où il va : dès qu'elles sont logées en quelque endroit, elles travaillent à lui faire des cellules pour son logement : s'il vient à mourir, elles abandonnent la ruche.

La principale occupation des Bourdons est de couver les œufs des Abeilles, & de les échauffer pour les faire éclôre : les Abeilles les souffrent pendant qu'elles en ont besoin : mais aussi-tôt, comme ils n'ont pas l'industrie d'amasser du miel, & qu'ils en consument beaucoup, elles leur font la guerre, & les tuent.

Génération des Abeilles. La Reine pond vers la fin du Printems : elle jette dans chaque alvéole un œuf : ensuite elle rentre en arriére, & colle l'œuf dans l'angle qui est au fond de l'alvéole : pendant cé tems-là les Abeilles ont la tête tournée vers elle, & semblent l'animer avec leurs trompes. D'abord elle pond les œufs d'où sortent les Abeilles, ensuite ceux des mâles, enfin ceux des Reines : elles donnent jusqu'à deux & trois essaims par an : chaque essaim est composé de huit à dix mille mouches.

Ainsi les Abeilles naissent toutes d'œufs que la Reine dépose dans les alvéoles, d'où il sort au bout de trois jours un petit ver longuet qui n'a point de patte. Sa couleur est d'un blanc bleuâtre : il ne paroît d'abord qu'une mouche commune : il reste couvert pendant quinze jours, ensuite il se change en nymphe d'une grande blancheur : au bout de quinze jours, si c'est un tems chaud, il devient mouche, & perce la pellicule qui bouchoit l'alvéole : il en sort parfaitement formé, & aussi gros que les autres Abeilles, & il descend au bas de la ruche. Dans les tems froids le couvain est plus long-tems à éclôre.

Police des Abeilles. On conjecture avec quelque fondement que les Abeilles forment une espéce de République, car on s'aperçoit qu'il y a parmi elles comme une distribution d'emploi : que les unes sont destinées à accompagner le Roi, à faire sentinelle à l'entrée de la ruche, pour que rien de nuisible n'y entre ; que les autres sont employées à aller chercher les matériaux pour construire leurs édifices ; que d'autres les mettent en œuvre : qu'il régne une sorte d'harmonie & de bonne intelligence entre les Abeilles d'une même ruche : que si elles sont attaquées par quelque cause étrangére, elles montrent toutes le même empressement pour la défense commune : qu'elles repoussent avec vigueur l'ennemi : qu'elles s'entr'aident dans leur travail & dans leurs besoins. En général, les Abeilles sont naturellement laborieuses : dès que le tems est serein, elles courent

aux champs, & ſouvent fort loin pour trouver des fleurs.

TRAVAUX des Abeilles. Le premier eſt de nétoyer leur logement, de l'enduire par-tout, & de le clôre de façon que rien n'y puiſſe pénétrer : elles ne laiſſent qu'une entrée libre ſur le devant de leurs ruches. Elles font le premier travail avec du ſuc de goudron ou propolis, qu'elles prennent ſur les ſapins, les ifs, les boutons de peupliers. C'eſt ſur cette couche de goudron & au haut de la ruche qu'elles attachent les premiéres alvéoles de leurs rayons : c'eſt avec leurs mâchoires & leurs pattes qu'elles conſtruiſent : elles donnent à chaque rayon une forme héxagone, c'eſt-à-dire, ſix côtés parfaitement égaux : ils ont chacun un pied de long ſur ſix pouces de large. Ces rayons ſont compoſés de doubles cellules ou alvéoles, adoſſés les uns contre les autres, le fond ſe trouve en forme de pointe triangulaire à faces, & l'entrée eſt plus épaiſſe que le reſte, étant revêtu d'une bordure. Chaque alvéole a cinq lignes de profondeur, & près de trois de largeur : il y a environ près de quatre mille dans chaque rayon. Les alvéoles deſtinés à pondre les œufs des Bourdons ſont plus grands : ils ſont profonds d'environ ſept à huit lignes, & en ont plus de trois de diametre. Ceux qui ſervent à pondre les œufs des Reines le ſont encore plus ; ils ont quinze lignes de longueur : auſſi conſomment-ils autant de cire que cent alvéoles ordinaires, & ſont conſtruits avec beaucoup de ſolidité ; mais ils ne ſervent qu'une fois ; car auſſi-tôt que les nymphes femelles ſont changées en mouches, les Abeilles les détruiſent, & conſtruiſent à la place des cellules ordinaires.

Les rayons ſont diviſés en trois cantons : le plus haut eſt pour le miel qui leur ſert de nourriture l'Hiver, le ſecond eſt deſtiné pour la formation des Abeilles ; & le troiſiéme pour la cire ; c'eſt dans ces derniéres alvéoles qu'elles ſe retirent pendant le froid. Lorſqu'elles ont conſtruit leurs alvéoles, elles les rempliſſent de miel, en commençant par le haut des rayons & ſur le derriére de la ruche : elles couvrent le miel de pellicules qui deviennent convexes : il s'y épaiſſit & s'y condenſe. Dans l'eſpace de quinze jours, ſi c'eſt au mois de Mai, un eſſaim bien peuplé, remplit de cire ſa ruche à moitié, & ne ſe repoſe que lorſque chaque Abeille a ſa cellule ; de maniére que pendant le cours des trois ſaiſons qui leur ſont favorables, leurs ruches ſe rempliſſent juſque ſur la planche où elles ſont poſées : il eſt vrai que les années trop ſéches ou trop pluvieuſes leur ſont contraires.

Pour amaſſer la cire, elles ſe roulent dans les fleurs où elles la trouvent : par-là elles ſe chargent d'une pouſſiére jaunâtre & onctueuſe qui s'attache au poil dont elles ſont couvertes : elles en font paſſer les particules d'une patte à

l'autre pour leur donner de la consistance : de retour à la ruche, elles se déchargent de cette cire dans les alvéoles. Il y a des gens qui prétendent qu'elles avalent cette pâte, qui leur sert de nourriture, & qu'étant digérée, il s'en forme une écume jaunâtre dont elles construisent leurs rayons, & dont elles affermissent les parois avec le goudron dont on vient de parler.

Pour recueillir le miel, elles parcourent les diverses plantes & fleurs, soit dans les jardins, soit dans les prairies ou les bois : elles y sucent avec leurs petites trompes ce qu'il y a de plus fin & de plus spiritueux, & viennent le déposer dans le réservoir commun.

Les Abeilles conservent leur miel avec beaucoup de ménagement : elles n'y touchent que lorsqu'elles ne peuvent plus tirer leur nourriture de la campagne, & qu'elles sont pressées par la faim. C'est après l'Hiver qu'elles peuvent en manger. On connoît leurs besoins lorsqu'elles moulent leur cire, & qu'on en voit de moulue gros comme du son sur les planches où sont posées les ruches : dans ce cas, on doit mettre sur ces planches un peu d'avoine de l'année, dans un petit plat avec un bon morceau de sucre. On doit bien boucher l'entrée des ruches pendant l'Hiver, car le froid est dangereux pour les Abeilles. C'est encore après l'Hiver, & même pendant l'Eté, qu'on en voit quelquefois un grand nombre de mortes : mais elles se renouvellent tous les ans par la production du couvain dont la ruche se repeuple.

On apelle essaim les jeunes Abeilles de l'année qui sont écloses du couvain, souvent au nombre de dix à douze mille. Lorsqu'elles quittent leur demeure ancienne pour aller chercher une nouvelle habitation & former une nouvelle colonie, elles ont toujours leur jeune Roi à leur tête, elles le suivent par-tout où il va ; & dès qu'il se repose quelque part, elles se mettent au tour de lui.

On doit empêcher les Abeilles d'abandonner la mere ruche pour aller habiter ailleurs, ce qui leur arrive jusqu'à quatre & cinq fois l'année : en ce cas, la mere ruche risque de périr l'année d'après : pour cet effet on doit veiller attentivement le moment du départ des essaims, pour ne les point perdre de vûe : & cela depuis le commencement de Mai jusqu'au commencement de Juillet, & depuis huit à neuf heures du matin jusqu'à quatre ou cinq heures du soir. On connoît qu'une ruche essaime, lorsque les Abeilles en sortent avec une rapidité extraordinaire, & lorsqu'après un tems sombre le soleil reparoît & qu'il est chaud.

Dès qu'on s'aperçoit de la sortie d'un essaim, ce que l'on connoît à l'obscurcissement de l'air dans l'endroit où elles voltigent, on y court, on frape avec une clef sur un poëlon. Ce bruit fait arrêter l'essaim sur quelque arbrisseau

on tend une ruche au-dessous, on secoue la branche, & l'essaim se jette dedans. On doit poser aussi-tôt la ruche dans un van, sur deux bâtons en croix, pour que les Abeilles ayent l'entrée libre autour, couvrir le panier d'une nape blanche : au défaut de van, le poser sur une nape étendue par terre : si la branche est fort haute, on y monte avec une échelle, & on la coupe avec une scie. Si l'essaim est attaché à un tronc d'arbre, ou sur un mur, on l'en détache avec un balai doux & flexible, & on jette de l'eau en l'air avec quelque rameau, pour qu'elles entrent promptement dans la ruche : ensuite on la place à demeure, mais à quelque distance de la mere ruche, & les Abeilles ne manquent pas d'y travailler. Lorsque les essaims sont foibles, on peut en loger deux ou trois dans une même ruche : mais on doit les joindre à celui des essaims qui sera le plus foible, & enfermer ce dernier auparavant.

On doit empêcher une ruche d'essaimer trop souvent, c'est-à-dire, plus de trois fois : car alors c'est un préjudice, bien loin d'être un profit, parce qu'on court risque de perdre la mere ruche, & les essaims qu'elle a faits, à cause de l'épuisement & du travail. D'ailleurs, les petits essaims n'ayant pas amassé des vivres suffisamment pour l'hiver, ne sont pas assez forts pour en soutenir la rigueur : ainsi, pour les empêcher d'essaimer davantage, on met des hausses au-dessous de la ruche ; ce sont comme des cerceaux de la même circonférence que la ruche, & de la même matiére : cette aisance, que l'on procure à la ruche, fait que les jeunes Abeilles s'y plaisent & y demeurent volontiers : ainsi la derniére ponte a le tems de s'y fortifier.

Les meilleurs essaims sont ceux qui viennent les premiers dans le mois de Mai, parce qu'alors la terre fournit une plus grande abondance de fleurs, au lieu que les derniers étant en plus petit nombre, font moins d'ouvrage : ils ont une nourriture moins substantielle, & ils abandonnent leur demeure étant encore foibles, ne pouvant y subsister à cause de la grande chaleur.

Taille des Abeilles. Cette opération consiste à tirer des ruches une partie de la cire & du miel. C'est un abus condamnable que d'étouffer les Abeilles avec la fumée de souffre, pour leur ôter plus librement le fruit de leur travail. On doit donc au lieu de cette mauvaise méthode, qui tend à détruire l'espéce, s'y prendre d'une autre maniére : on fait cette opération au mois de Mai, & lorsque les hirondelles sont arrivées en abondance, & que le tems est disposé au beau : on peut encore la faire à la fin de Juillet, ou au commencement d'Août. On se sert pour cela d'un grand couteau qui coupe bien, & que l'on trempe de tems en tems dans l'eau fraîche ; ou, pour plus grande

commodité, d'une lame plate, en forme de langue de carpe, & qui ſert comme de cuiller pour tirer le miel. Pour faire tomber les rayons, on ſe ſert d'un outil qui reſſemble à une lame d'épée plate & pointue. On doit châtrer les Abeilles au lever du ſoleil, par un beau jour, ſe couvrir la tête d'une ſerviette, le viſage d'un maſque, les mains de gants, pour ſe préſerver des piquûres des Abeilles, & les enfumer auparavant pour les rendre plus tranquilles : puis décoler la ruche, la renverſer ſur un tabouret, dont les pieds ſoient tournés en haut : on doit tenir un linge fumant devant ſoi, & envoyer la fumée à l'endroit que l'on veut couper, pour en chaſſer les Abeilles. On commence par couper promptement le deſſus des rayons dans le milieu de la ruche, en allant vers les bords : on ne touche point au couvain, il eſt au milieu de l'ouvrage, & ſur le devant de la ruche : on le connoît aux alvéoles, leſquels ſont couverts d'une petite pellicule convexe & brune, au lieu que ceux où eſt le miel ſont plats & blancs, ils ſont ſur le derriére, & au haut de la ruche. On doit enſuite détacher les rayons qui ſont les plus près du bord, les tirer avec la main, & ratiſſer la place avec le couteau, ôter ſoigneuſement les petits rayons commencés, & ſur-tout les alvéoles qui ſont plus grands & plus profonds que les autres : c'eſt là où ſe forment les Rois & les Reines, dont la pluralité excite la diviſion. Lorſqu'on tire le miel & la cire, il faut détruire tous les alvéoles qui ſervent de logemens aux Rois & Reines des Abeilles, parce que le trop grand nombre d'Abeilles, par la diviſion qu'il cauſe, empêche les ruches d'eſſaimer. Après avoir ôté tout le miel qu'on veut, ce qui ne doit pas aller à plus de la moitié, ou tout au plus aux deux tiers de ce qu'il y a dans la ruche, on rafraîchit les rayons qu'on peut avoir endommagés, on nettoye ce qui paroît gâté, & on reporte la ruche à ſa place : le lendemain on en enduit le tour avec de la bouze de vache & de la chaux vive.

On doit encore tirer du miel des ruches à la fin de l'Eté, lorſqu'il a été favorable aux Abeilles : mais cette fois-là, ce ne doit être que la moitié ou un bon tiers de ce qu'il y a dans la ruche, afin que les Abeilles en ayent aſſez pour paſſer l'Hiver.

Au reſte, on ne doit châtrer que les ruches qui ſont bien remplies : c'eſt même une néceſſité de tirer du miel de celles qui le ſont trop, parce qu'on maintient par-là les Abeilles dans le goût du travail : mais on doit mettre en réſerve des gâteaux pour nourrir, pendant l'Hiver, les eſſaims foibles, & les ruches qui n'ont pas beaucoup de proviſions : on doit poſer ces gâteaux debout & non à plat.

A l'égard des eſſaims, on ne doit point toucher à ceux de

l'année, de peur de leur faire tort : cependant on peut les ôter de leur place pour les nettoyer.

MALADIES des Abeilles. 1. La dissenterie, au tems de la fleur des tilleuls, qu'elles aiment à l'excès, ce qu'on connoît à leur maigreur. Le remède est de mettre de l'urine fraîche dans de petits baquets aux environs du ruchier, & de parfumer avec de l'urine chaude la ruche attaquée, ou bien mettre sur une assiette un peu de vin chaud & cuit avec sucre, cannelle, girofle & muscade. 2. La rougeole, elle est causée par un miel sauvage, qui se corrompt dans les alvéoles : la cire en est rougeâtre & tenace : le remède est de changer les Abeilles de ruche. 3. La moisissure causée par l'humidité de l'air, ou le mauvais abri : on s'en aperçoit à l'odeur. Le remède est d'ôter les rayons qui paroissent les plus infectés, & d'enfumer la ruche avec de la fumée de bouze séche, & frotter la planche avec des herbes odoriférantes. 4. La teigne, causée par des vers qui s'engendrent dans les vieilles ruches : le remède est le même que le précédent. 5. Les poux : ils sont à peu près comme ceux de poule, ils s'trachent au duvet des Abeilles qui vont autour des fumiers : le remède est d'enfumer la ruche avec de la graine de Jusquiame ou de la feuille de frêne, brûlée sur de la cendre chaude. 6. Le dégoût qui vient de diverses causes, comme de quelques insectes qui se sont introduits dans la ruche, ou bien d'avoir trop essaimé ; alors elles desertent leurs ruches, il faut les visiter, en ôter tout insecte, ou les changer de ruche : si la maladie vient d'un trop grand travail, on bouche l'entrée de leurs ruches avec de petites grilles de fil de fer, ou avec une ardoise percée de petits trous. 7. L'engourdissement qui peut venir de trop de réplétion ou de la maladie précédente : le remède est d'arroser leurs rayons avec de l'eau-de-vie, du sucre, un peu d'écorce de citron, & les parfumer avec des herbes aromatiques. 8. Les dissenfions, causées par la cessation du travail : le remède est de leur faire sentir la fumée d'un vieux linge.

INSECTES nuisibles aux Abeilles. Ce sont les mulots, les souris, les fourmis, chenilles, papillons, araignées. On doit faire une guerre continuelle à ces sortes d'animaux pour les éloigner des ruches : si on ne peut absolument s'en défendre, on doit apliquer à l'entrée des ruches de petites grilles de fer, ou des plaques de terre glaise percées, mais seulement pendant l'Hyver.

Comme l'Hyver est souvent mortel aux Abeilles, on doit user de diverses précautions pour les conserver & les préserver du froid, en bouchant les ouvertures autour de la ruche avec de la bouze de vache fraîche mêlée avec un tiers de chaux vive éteinte : on met aussi une poignée de

loin ſur les grilles, pour empêcher les Abeilles de ſortir dans les grands froids.

ACHAT des Abeilles. Lorſqu'on veut acheter des Abeilles, il faut ſçavoir diſtinguer les bonnes des mauvaiſes. Les meilleures Abeilles ſont petites, ont le corps long, point trop velu, doré, reluiſant, & moucheté par-deſſus. Elles ne ſont preſque point farouches. Celles qui ſont d'un brun clair & luiſant, ſont ordinairement jeunes & bonnes ouvriéres.

Celles de mauvaiſes qualités ſont groſſes, rondes & fort velues : elles ſont voraces, pareſſeuſes, & mauvaiſes ouvriéres. Il faut toujours préférer les Abeilles de deux ou trois ans à celles qui ſont plus âgées, ou même à des eſſaims de l'année, à moins qu'ils ne ſoient du mois de Mai précédent : on connoît l'âge des Abeilles par la couleur de la cire : la blanche indique qu'elles n'ont qu'un an, la jaune deux, & la noire trois.

Outre la connoiſſance de ces différentes qualités, il faut ſçavoir quelle eſt la quantité d'Abeilles que chaque ruche peut contenir. Pour cet effet, il faut peſer les ruches : celles qui ſont les plus lourdes ſont les plus remplies : on ſuppoſe ici que les ruches ſont de paille. Il faut éxaminer ſi la ruche eſt vieille ou neuve, & ſi elle n'eſt point trop grande.

A l'égard de la cire, la meilleure eſt celle qui eſt de couleur blanche, ou d'un jaune rembruni : celle qui eſt moulue en petits morceaux, ou qui eſt noire ou moiſie, indique que les Abeilles ſont foibles. Le prix des eſſaims eſt ordinairement de 6. liv. environ : & celui des meres eſt d'une piſtole, plus ou moins, ſelon que les ruches ſont rares dans le Pays.

Le tems propre pour acheter des Abeilles, eſt le mois de Février : mais il faut les tranſporter fort doucement, de peur de les émouvoir : car alors elles diſſipent toutes leurs proviſions. L'Eté & l'Automne ne valent rien pour cette opération.

La veille du tranſport il faut décoller la ruche de deſſus la planche, & lorſque les Abeilles ſont rentrées, enlever doucement la ruche, & la poſer ſur une nape, relever fortement les bords de cette nape autour de la ruche, & les y lier de maniére qu'aucune Abeille ne puiſſe ſortir. Il faut ſe ſervir, pour le tranſport, de la voiture la plus douce, afin que les gâteaux de miel ne ſe briſent point, & que les Abeilles ne ſoient point meurtries ou écraſées. On ſe ſert volontiers des ânes, ſur leſquels on met des bâts, & on attache une ruche ou deux de chaque côté, la poignée en bas & la baſe en haut : il eſt toujours mieux de faire ce tranſport de nuit que de jour, & par eau plutôt que par

terre, quand cela se peut. Lorsque les ruches sont arrivées au lieu destiné, on les met sur le ruchier, & on ne doit ôter le linge que le lendemain. Au reste, on ne doit vendre que les ruches qui donnent le moins de profit, & qui sont le moins garnies de mouches & de provisions.

PROFIT des Abeilles. Il va quelquefois au-delà de cent pour cent; car une bonne ruche, achetée au mois de Mars 8 ou 10 liv. donne ordinairement une livre & demie de cire, (qui vaut 25 & jusqu'à 30 sols la livre) c'est d'abord environ 38 sols) & trente livres de miel pour le moins, (qui vaut 5 sols la livre, & à Paris, 9.) Vingt livres doivent donc valoir cent sols, & les dix autres livres, 2 liv. 10 s. ce qui fait 7 liv. 10 s. Or, ce produit approche fort de cent pour cent, & il va au-delà pour peu que le miel & la cire se vendent plus qu'on ne le supose ici, où on les met très-bas. De plus, il faut considérer que dans les Pays chauds une ruche pleine vaut au Maître 9 à 10 liv. par an, & au moins 3 ou 4 dans les Pays froids: & cela quand elles n'essaimeroient qu'une fois l'année: au lieu qu'il y en a qui donnent jusqu'à trois bons essaims. Dans la moindre maison de campagne, on peut facilement en avoir une quantité capable de produire 4 ou 500 liv. *Voyez les Articles Ruche, Miel, Cire.*

ABLE. Sorte de petit Poisson plat & mince, qui a le dos verd, & le ventre blanc. On fait de fausses perles de ses écailles: il est fort commun dans la riviére de Seine; on le pêche à l'hameçon.

ABRICOTIER. Arbre fort connu, & de médiocre grandeur. Son tronc est couvert d'une écorce noire; ses feuilles ressemblent à celles du Poirier; ses fleurs sont de couleur de rose pâle, auxquelles succédent les Abricots: ceux-ci sont rougeâtres d'un côté, jaunâtre de l'autre, & d'un goût exquis. La beauté & la grosseur de l'Abricot dépend du bon fonds, & du sujet sur lequel on les greffe. Les Abricots aiment mieux une terre legére & sablonneuse qu'une grasse. Ceux qui viennent en espalier sont plus gros, & sont moins sujets à manquer que ceux qui viennent à de grands arbres; il est vrai que ces derniers ont un goût plus relevé. On met les Abricotiers à toutes sortes d'expositions, pour avoir plus sûrement des Abricots. Quoique ces arbres viennent naturellement de noyau, on en greffe en écusson & à œil dormant sur les Amandiers & Pruniers de Damas noir, ou de Saint-Julien, pour en multiplier l'espéce. Ceux à plein vent portent un fruit excellent dans les terres séches & sur les hauteurs, parce qu'ils sont exposés au soleil de tous les côtés. Les Abricots nains doivent être mis en espalier.

On taille les Abricotiers sur la fin de Février, & à peu

près comme les Pêchers : on les dépaliſſe ; on coupe tout le bois mort & les branches chiffonnes ; on n'y laiſſe que les meres branches à bois & à fruit. On doit couper les jeunes branches de l'année, les plus groſſes, à quelques lignes près du gros de l'arbre : on taille toutes celles qui ſe trouvent au-deſſous de ſix ou huit pouces de long, pour faire des branches à bois, & on taille les bonnes branches à fruit de huit à dix pouces de long. On fait une ſeconde taille à la mi-Mai, dans laquelle on retaille les branches à moitié ſéches, & tout le bois languiſſant, lorſque les fruits ſont noués & coulés. Après que les Abricotiers ſont taillés, on les couvre de paillaſſons. On doit étêter tous les ſix ou ſept ans ceux qui ſont en eſpalier, pour les renouveller : ce qui ſe fait au-deſſus des deuxiémes ou troiſiémes fourches du bas. Après la taille, & lorſqu'ils ſont en fleur, on doit les garantir de la gêlée & des roux-vents, en les couvrant de paillaſſons juſqu'à la fin de Mai : on les ôte quand le tems varie. En un mot, on prend pour les Abricotiers les mêmes ſoins que pour les Pêchers.

ABRICOTS. Le gros Abricot eſt le meilleur de tous. Le hâtif paroît au commencement de Juillet : les autres, qui ſont jaunes, paroiſſent à la mi-Juillet, & ſont les meilleurs fruits qu'il y ait pour mettre en compote, en marmelade, ou autre confiture.

COMPOTE d'Abricots verds. Il faut, 1. les faire blanchir, par le moyen d'une leſſive, c'eſt-à-dire, qu'on met de l'eau dans une grande poële ſur le feu, avec de la cendre de bois neuf ; on écume les charbons qui viennent deſſus : lorſque l'eau eſt douce & graſſe, il faut l'ôter du feu, la laiſſer repoſer, en prendre tout le clair, la remettre ſur le feu, & quand elle commence à bouillir, y jetter les Abricots. Empêchez qu'ils ne bouillent, en remuant toujours, ôtez-les quand ils ſont bien dépouillés de leur bourre ; mettez-les dans de l'eau tiéde, achevez de les nétoyer, puis faites-les blanchir dans une poële d'eau ſur le feu. On connoît qu'ils ſont blanchis, lorſqu'en les piquant avec une épingle, ils ne font pas de réſiſtance : alors mettez-les ſur une petit feu pour reverdir, l'eſpace d'une heure en les couvrant : faites-les égoutter ſur un tamis, mettez-les au petit ſucre, c'eſt-à-dire, moitié ſucre & moitié eau : faite-leur prendre trois ou quatre bouillons, laiſſez-leur prendre ſucre pendant une heure ou deux, donnez-leur encore cinq ou ſix bouillons, & mettez-les refroidir dans une terrine.

COMPOTE d'Abricots jaunes. Lorſqu'ils ſont dans leur premiére nouveauté, laiſſez-les avec leur peau : mais dans la ſuite pelez-les, ôtez le noyau, paſſez-les ſur le feu ; lorſqu'ils montent deſſus, tirez-les : laiſſez-les égoutter, puis

mettez-les au petit ſucre clarifié : faites-leur prendre trois ou quatre bouillons, écumez-les bien. Si le ſyrop n'eſt pas aſſez cuit, donnez-lui à part quatre ou cinq bouillons, & verſez-le ſur les Abricots. Quand ils ſeront froids, dreſſez-les dans un compotier pour les ſervir.

MARMELADE d'Abricots. Prenez des Abricots bien mûrs, pélez-les, ôtez les noyaux, deſſéchez-les ſur le feu, peſez-en quatre livres : faites cuire quatre livres de ſucre à perlé, mettez votre fruit dedans, remuez-le bien avec une ſpatule, faites-le cuire à grand feu quatorze ou quinze bouillons : après, ôtez-les de deſſus le feu, laiſſez-les repoſer un quart-d'heure, puis mettez votre marmelade dans des pots.

ABRICOTS à l'eau-de-vie. Pour confire des Abricots à l'eau-de-vie, prenez de ceux qu'on apelle à plein vent, preſque mûrs, cueillis en tems chaud, & après le lever du ſoleil. Eſſuyez le petit duvet qui les couvre, fendez-les en croix, faites-les blanchir au demi-ſyrop, faites-les y détremper legérement avec un écumoire, laiſſez-les égoutter, achevez le ſyrop, mêlez-le avec de l'eau-de-vie : ſi vous voulez les conſerver un an & au-delà, mettez-y de l'eſprit de vin, enſuite arrangez vos Abricots dans des bouteilles, verſez deſſus votre ſyrop, mêlé avec l'eau-de-vie, ou l'eſprit de vin, juſqu'au haut de chaque bouteille, qu'il faudra bien boucher : & lorſque les Abricots ſeront tombés au fond, ils ſeront bons à manger. La recette pour un cent d'Abricots, eſt quatre livres de ſucre, trois pintes d'eau pour faire le ſyrop, & deux pintes d'eau-de-vie ou d'eſprit de vin, mêlées avec le ſyrop. Pour bien faire ce ſyrop, il faut, quand le ſucre & l'eau ſont prêts à bouillir, le clarifier avec deux blancs d'œufs fouettés, puis les partager : & quand le ſyrop aura été clarifié & les Abricots blanchis, achever de le clarifier avec le reſte des blancs d'œufs : lorſqu'il eſt froid & ſucré à fond, y verſer dedans l'eau-de-vie, les bien mêler l'un & l'autre, & faire le reſte de ce qui a été dit ci-deſſus.

ABCES. Tumeur qui n'eſt point naturelle, & qui tend à corruption : c'eſt un amas d'humeur & de ſang qui ſe forme dans une partie interne du corps.

Reméde pour les faire ſupurer. Prenez de la Gomme Elemi, trois livres : du Suif de Mouton, du Sain-doux, de chacun deux livres : de l'Huile de Millepertuis, une livre, de la Térébenthine, trois livres : de l'Orcanette, une demi-poignée. Faites fondre & liquefier toutes ces drogues enſemble dans une baſſine, ſur un feu médiocre, & l'on paſſera la matiére fondue par un linge, pour en ſéparer les impuretés qui ſe trouvent dans la Gomme Elemi : on laiſſera refroidir la colature, & on la gardera dans un pot. C'eſt

qu'on apelle Baume d'*Arcæus*. Ce Baume fait suppurer les Abſcès nouvellement ouverts, conſolide les plaies, ſur-tout celles de la tête : il eſt fort bon pour les piquûres, les contuſions, les diſlocations, & pour fortifier les nerfs.

Autre Reméde, dit Onguent de la Mere. Prenez du beurre frais, de la graiſſe de Porc, du ſuif de Bélier, & de la cire jaune, de chacun une livre : mettez le tout fondre dans une baſſine : lorſque ces graiſſes ſont fondues, mêlez-y de la Litharge d'or en poudre, & de l'huile d'olive, deux livres ; remuez toujours avec une eſpatule de bois, juſqu'à ce que l'Onguent ſoit cuit : retirez du feu, & remuez-le juſqu'à ce qu'il ſoit refroidi. Cet Onguent eſt très-eſtimé pour ramollir les tumeurs dures.

Autre Reméde. Pilez des Limaçons avec leurs coquilles, mêlez-y Seneçon & Oſeille amortis ſous la cendre chaude, apliquez-les ſur la tumeur, quelle qu'elle ſoit, & renouvellez le cataplaſme de cinq en cinq heures : ou prenez un oignon de Lis, bien cuit ſous la cendre, envelopé dans une feuille de Chou ou de Poirée ; pilez-le auſſi, avec un gros de ſain-doux, la moitié de beurre frais, & un peu de levain, pour en faire un cataplaſme, *ou* faites un cataplaſme avec du miel, du beurre, graiſſe de Porc, levain & ſel.

ABCÉS à la poitrine, *Voyez Empième.*

ABCÉS vomique. Cet Abcès, qu'on apelle ainſi, eſt formé par un ſang extravaſé dans le poumon, par quelque cauſe que ce ſoit, & qui ſe convertit en pus viſqueux. Cette matiére ſe fait jour, ſoit par ſa propre qualité, ſoit par les efforts de la toux : car alors le malade la jette comme s'il vomiſſoit : c'eſt ce qui lui peut arriver de plus heureux. On peut guérir cet Abſcès en pratiquant les remédes ordonnés pour la guériſon de l'Abcès à la poitrine. *Voyez Empième.*

ABSINTHE. Plante d'un grand uſage en Médecine. Il y en a de pluſieurs ſortes : la plus ordinaire eſt la grande, elle eſt haute d'environ quatre pieds, pouſſe pluſieurs tiges blanchâtres : ſes feuilles ſont longues & mollaſſes, d'une odeur forte & d'un goût amer. L'Abſinthe fortifie l'eſtomac, aide à la digeſtion, excite l'urine & les mois, tue les vers, purge la bile, excite la ſueur, guérit les fiévres : elle eſt fort bonne contre l'hydropiſie. Le Vin d'Aſinthe fortifie l'eſtomac, excite l'apétit : mais un uſage trop fréquent nuit à la tête & aux yeux. L'abſinthe vient de ſemence que l'on ſeme en Février & en Mars, & de plant enraciné ou boutures, c'eſt la voie la plus ordinaire ; on la léve au mois d'Octobre, & on la replante en bonne terre.

ABSORBANS. Remédes qu'on met en uſage dans les maladies d'obſtruction, pour corriger les levains trop aigres de l'eſtomac : ils ſont dits Abſorbans, parce qu'ils ſe

chargent des acides qui y dominent : ils ne conviennent que dans des indiſpoſitions legéres & naiſſantes, provenant du vice de ces mauvais levains, avant qu'ils ſe ſoient communiqués à la maſſe du ſang : de cette eſpéce ſont les nauſées, les aigreurs, les hoquets, les raports, les gonflemens d'eſtomac. Ces remédes Abſorbans ſont la ſemence & la nacre de perle, le bézoard oriental & occidental, le corail rouge, le blanc, les écreviſſes de riviére ſéchées au four, le bol d'Arménie, le cachou, les coquilles d'huîtres & de moules préparées & calcinées, la poudre de la confection d'hyacinthe, le diaphorétique minéral : on en peut uſer, ſoit en tablette, ſoit en opiate ; la doſe eſt un ſcrupule à la fois, juſqu'à un demi-gros, & deux fois par jour : mais on n'en doit pas faire un long uſage.

ACACIA. Arbre de futaie, qui nous vient d'Amérique. Il croît fort vîte, & pouſſe beaucoup de bois, fait de l'ombrage, & porte au Printems des bouquets de fleurs blanches, qui jettent une douce odeur ; ſon bois ſert aux Tourneurs pour faire les chaiſes. On le cultive comme les Marronniers : mais comme la feuille n'eſt pas d'un beau verd, on a donné depuis long-tems la préférence à ces derniers pour les jardins.

ACCOUCHEMENT difficile, où les douleurs ſont legéres, & viennent de loin à loin. Prenez deux gros de Séné mondé, faites-les infuſer pendant une heure dans un petit verre d'eau bouillante ; paſſez enſuite par un linge avec expreſſion, & ajoutez-y le jus d'une orange aigre, pour une portion à donner ſur le champ.

ACCOUCHEMENT, (douleur après l') & diminution & retardement des vuidanges. Prenez des feuilles d'Armoiſe & de Camomille Romaine, de chacune une poignée, une once de Pois rouges ou Haricots ; faites bouillir le tout dans une pinte d'eau, que vous réduirez à une chopine, ajoutez-y quelques gouttes d'Eau de Canelle : coulez cette décoction, & donnez la tiéde verre à verre, d'heure en heure.

Mais ſi la ſupreſſion des vuidanges étoit totale, ce qui peut venir de l'ardeur de la fiévre & du bouillonnement du ſang, il ne faut pas uſer de cette décoction, mais faire uſage des calmans & des émolliens pris intérieurement, & apliqués extérieurement. Ainſi prenez des ſommités de Camomille & de Mélilot, de chacune une poignée, de ſemence de Fenugrec, deux gros ; faites bouillir le tout dans deux pintes d'eau, que vous réduirez à trois chopines ; trempez-y un morceau de flanelle, que vous exprimerez bien, & que vous étendrez ſur le bas-ventre, le plus chaudement qu'il ſe pourra, réiterant quand elle ſe refroidit.

Remède contre l'Accouchement difficile par foibleſſe. Prenez de la Myrrhe, un ſcrupule : du Borax de Veniſe,

du safran, de chacun douze grains ; de l'Huile de Succin, trois gouttes : mêlez le tout dans quatre cuillerées de bon Vin rouge, pour donner sur le champ, & réitérez six heures après s'il est besoin. *Eph. d'All.*

Autre remède. Faites sécher à la cheminée, ou dans le four quand le pain en est tiré, des foies & fiels d'Anguille, & dans le besoin donnez-en à la femme en travail la grosseur d'une aveline en poudre dans du vin, & elle accouchera dans peu.

ACCOUCHEMENT LABORIEUX. Remède efficace, & éprouvé en pareil cas. Ayez du laurier sec, mais cueilli de l'année : mettez-le en poudre & proprement, & qu'aucune ordure n'y soit mêlée. Prenez une ou deux cuillerées de cette poudre, délayez-la dans une quantité suffisante d'huile d'olive, pour que le tout fasse une pâte, qui ait assez de consistance pour ne point s'écouler aussi-tôt : mettez cette composition sur un linge, & apliquez-la sur le nombril de la femme en travail ; au même instant, dans quelque situation fâcheuse que soit l'enfant, il se tournera & se presentera si heureusement, que l'on aura lieu d'en être étonné. *Journ. Econ.*

ACHE. Plante connue sous le nom de Céleri dans les jardins : mais ce qu'on entend par l'Ache, est une espéce de Céleri qui croît dans les marais, & dont on se sert dans les remédes. Cette plante est apéritive, pectorale, bonne contre les ulcéres de la poitrine, provoque le crachat, & facilite la respiration : elle ne se multiplie que de graine.

ACTE. On donne ce nom à tout Ecrit qui sert à prouver & justifier quelque chose. Ce nom a différentes significations : sa plus générale s'entend des Actes passés par-devant Notaires ; on les apelle authentiques, parce qu'ils font foi en Justice. On apelle Acte sous seing privé, toute reconnoissance ou billet portant promesse de payer quelque chose, sous la simple signature de Débiteur : ils ne font foi en Justice que du jour qu'ils ont été reconnus.

ADJUDICATAIRE. On apelle ainsi celui à qui on adjuge le Bail ou la propriété d'un héritage qu'on afferme ou qu'on vend en Justice ; c'est ordinairement le plus offrant & dernier Enchérisseur.

ADJUDICATION par décret, (l') est celle qui se fait d'un héritage saisi & mis en criées au plus offrant & dernier enchérisseur, après que les criées ont été faites. Il y en a deux après l'enchére de quarantaine : on adjuge à l'Audience au plus offrant & dernier Enchérisseur : mais on ajoute *sauf quinzaine* : après la quinzaine passée on procéde à la derniére enchére, & on adjuge purement & simplement ; cependant si on ne trouve pas les enchéres assez fortes, on remet à quinzaine. La derniére Adjudication ne se fait que

sous trois conditions : 1. des droits Seigneuriaux, ce qui ne s'entend que du cens, lorsque le seigneur ne s'est pas opposé pour d'autres : 2. des frais ordinaires des criées, qu'il faut rembourser au Poursuivant du décret : 3. de consigner le prix de l'Adjudication dans huitaine, à peine d'y être contraint par corps.

Les Adjudications par decret doivent se faire aux Siége, d'où les Sentences ou Arrêts qu'ils ont donnés sont émanés.

Il y a deux sortes d'Adjudication par décret : l'une qui est volontaire, & qui se fait du consentement des Parties, à l'effet de purger les hypothéques par le moyen d'un décret volontaire : & l'autre qui se fait en vertu d'un décret forcé, c'est-à-dire, par autorité de Justice, à la poursuite des Créanciers.

ADMINISTRATEUR (un) est celui qui a soin des biens & de la personne de quelqu'un. Un Pere, par exemple, est apellé le légitime Administrateur de ses enfans : il peut, en cette qualité, donner des quittances, pour & au nom de son fils mineur : mais cette qualité n'est pas suffisante pour qu'il puisse aliéner ou engager ses immeubles, ni même accepter pour lui une donation : car, en ce cas, il faut lui créer un Curateur.

Tout Administrateur est tenu de rendre compte de son administration, attendu que leur gestion n'est pas en leur propre nom, ni à leur profit.

ADOS, terme de Jardinage. C'est de la terre élevée en talut, à trois pieds de haut, le long d'un mur exposé au soleil, pour y élever pendant l'Hyver des plantes de primeur: on les fait aussi en pleine terre, dans les carrés : on y seme des pois, des féves, &c.

AFFUT, (Chasse à l') C'est celle où l'on se cache dans quelque lieu pour attendre le Lapin, le Liévre, le Renard, ou quelqu'autre animal & le tirer dès qu'il paroît : il faut, pour n'être pas dans le cas de s'impatienter à attendre trop long-tems, connoître le Pays, avoir battu les bois, les buissons, pour connoître les endroits où il vient du gibier, soit le matin, soit le soir. Un moyen d'attirer le Liévre, c'est de tuer une haze en chaleur, c'est la femelle du Liévre,) lui couper la nature, la tremper dans l'huile d'Aspic, en frotter la semelle de ses souliers, & marcher sur l'herbe en différens endroits, les Liévres y viendront en foule.

AGARIC. Espéce de champignon, qui vient sur les grosses branches des vieux chênes ; & d'un arbre apellé Meleze. Le bon Agaric est blanc, leger, peu solide : il purge la pituite aqueuse & séreuse, leve les obstructions du méséntére, mais il cause des nausées : on le corrige avec quelque stomachique : on y ajoute, pour aiguillon, la crême de Tartre. La prise est d'une dragme à deux, & en infusion

de

de deux à cinq. On a découvert depuis quelque-tems que l'Agaric de chêne avoit une vertu des plus efficaces pour arrêter le ſang, ſans cauſer de douleur, dans les amputations des membres : car il ſuplée à l'aiguille, ainſi que dans les plaies mêmes pourries, & qui ne peuvent ſoutenir la ligature.

AGE, comment il ſe prouve. L'âge ſe doit juſtifier par les Extraits Baptiſtaires tirés des Regiſtres publics. Si les Regiſtres avoient été brûlés ou perdus, l'âge ſe prouve par les Ecrits particuliers & livres des Peres & Meres, ou par la commune renommée dont on fait paſſer Acte devant Notaire, ſigné des Parens & Voiſins : ce qu'on apelle acte de notoriété.

AGNEAU. Voyez *Brebis & bêtes à laine.* L'Agneau pour être mangé, doit être d'une chair tendre, blanche & délicate : elle eſt humectante & rafraîchiſſante, mais indigeſte, ſi l'Agneau eſt trop jeune.

Quartier d'Agneau, maniére de l'aprêter. Outre qu'on peut le mettre à la broche, on peut encore en faire un ragoût : pour cet effet, coupez-le en quatre, lardez-le d'un peu de lard : faites-lui prendre un peu couleur dans la caſſerole, cuiſez-le avec bouillon, ſel, poivre, champignon, paquet de fines herbes : lorſqu'il eſt cuit, mettez-y un coulis de veau.

Ragoût ou entrée de pieds d'Agneau. Echaudez-les, faites-les cuire, & enſuite ôtez l'os du milieu : farciſſez-les de bonne farce, trempez-les dans des œufs battus : jettez deſſus de la mie de pain fine, après faites-les frire, & garniſſez le plat de perſil frit.

Têtes d'Agneau pour entrée. Prenez deux têtes, échaudez-les, faites-les cuire dans une marmite avec les foies, du petit lard, avec du bouillon, ſel, poivre, girofle, fines herbes : étant cuites, retirez-les, & ſervez-les avec un ragoût par-deſſus.

AGRICULTURE. On entend par ce terme l'art de cultiver la terre, & de la faire fructifier : on comprend auſſi par-là la ſcience du gouvernement économique de tous les biens de Campagne. Cette ſcience eſt d'une plus grande conſéquence que bien des gens ne s'imaginent : car l'Agriculture a des raports avec toutes les parties de l'Etat il n'y en a aucune qui n'en dépende, & qui ne lui doive ſon origine & ſes progrès : Alimens, Population, Arts, Commerce, Navigation, Armées, Revenus, Richeſſes, tout marche à la ſuite de l'Agriculture. Plus elle eſt floriſſante, plus un Etat a de reſſources & de vigueur.

La terre bien ou mal employée, & les travaux des Sujets bien ou mal dirigés, décident de la richeſſe ou de l'indigence des Etats : car la culture des terres & l'induſtrie ſont l'origine & le principe de toutes les richeſſes dont

jouissent les hommes. En France on s'est beaucoup plus occupé de Manufactures & de Fabriques de toute espéce que de la culture des terres ; cette derniére partie a été abandonnée aux préjugés & à la routine du Laboureur : on a accumulé les récompenses sur les Manufactures, tandis qu'on a surchargé le Laboureur d'impôts, qui lui enlevent les moyens de soutenir la culture la plus ordinaire. Depuis près d'un siécle, que tous nos soins se sont dirigés vers l'industrie, l'Agriculture a dépéri & dépérit de jour en jour : si on s'attachoit à la rendre florissante, ce seroit le plus puissant véhicule pour les Fabriques & le Commerce.

C'est une chimére que de prétendre donner une méthode d'Agriculture générale : il en faudroit une différente pour chaque Province ou chaque Canton ; car chaque Province ne doit travailler à perfectionner que ce qu'elle posséde, & ne faire d'essais que sur les productions analogues à son terroir. Par exemple, en Picardie on ne doit point faire des essais sur les Oliviers, & en Languedoc sur les Pommiers. C'est donc une nécessité, pour le progrès de l'Agriculture, de faire des expériences pour chaque Province, & de ne suivre que des exemples tirés d'un terrein qu'on sçait être semblable à celui qu'on veut fertiliser.

Pour entendre l'Agriculture, on doit nécessairement être instruit de plusieurs connoissances essentielles à cet Art. 1. On doit avoir une idée du méchanisme de la nature, afin de pouvoir juger au coup d'œil, par l'exposition & la courbure des terres, quelle en est la qualité, avant que de la connoître plus exactement par l'odorat & le goût. 2. On doit sçavoir comment la terre doit être préparée pour lui faire donner de beaux fruits, soit pour la nature, soit pour la beauté & le goût ; entendre parfaitement tout ce qui concerne la culture des terres, & les régles qu'il faut observer pour donner les labours nécessaires ; semer à propos, & dans le degré convenable, connoître les qualités du bon blé : on doit enfin être versé dans toutes les parties de l'Agriculture qui regardent la Vigne, les Prés, les Bois, la plantation & la taille des Arbres ; ce qui embrasse un détail infini. 3. Un bon Agriculteur doit avoir aussi quelques connoissances de l'arpentage, connoître la contenance des terres, lorsqu'il en veut faire l'acquisition, ce qu'il en coûtera à la façonner, & la quantité de semence qu'elle demande. 4. Sçavoir les régles du toisé pour la charpente & la maçonnerie, afin de n'être point trompé par les Ouvriers, & de ne pas s'exposer à faire des entrepriſes au-dessus de ses forces. 5. Il doit entendre le gouvernement des bestiaux ; car chaque espéce de Troupeau est d'une nature particuliére, connoître sa nourriture favorite, les maladies auxquelles il est sujet, & les remédes qu'il faut aussi-tôt mettre

en uſage, de peur que le mal ne ſe communique, & que le fléau de la mortalité ne les attaque. 6. Il doit ſe connoître en Chevaux, à cauſe des grands ſervices qu'ils rendent, ſçavoir quelles ſont les qualités d'un bon & d'un mauvais Cheval, & à quelles marques on les connoît : leurs maladies, & les remédes qui leur conviennent. 7. Sçavoir quelles ſont les grandes régles qu'il faut ſuivre dans les maladies ordinaires, dont lui, ſa famille & ſes domeſtiques peuvent être attaqués ; & quels ſont les remédes qu'il faut employer : il doit pareillement connoître ceux dont on a beſoin dans les cas de bleſſures, chûtes, coups reçus, & autres accidens qui peuvent arriver : il doit avoir en main, à cet effet, pluſieurs ſortes de recettes bien éprouvées, & avoir chez lui une proviſion raiſonnable de drogues, baumes, &c. 8. Avoir grand ſoin de ſes Domeſtiques & de ſes Valets, & n'en prendre de nouveaux qu'avec les précautions requiſes, entendre l'art de les gouverner & de vivre avec eux : car rien ne contribue davantage à la perfection de l'économie : il doit faire enſorte qu'ils ſoient ſubordonnés les uns aux autres, pour éviter la confuſion, & que tous ne ſe portent pas ſur le même ouvrage : il doit, de tems en tems ſe montrer à eux dans les lieux où ils travaillent, leur parler avec douceur, mais avec gravité, ſans trop entrer dans ce qu'ils diſent les uns des autres, & aller toujours au-devant des querelles qui pourroient naître entre eux. Pour cet effet, il ne doit point écouter les raports, ni par la différence des traitemens, exciter de la jalouſie ; un grand moyen pour cela, c'eſt de les tenir toujours occupés. A l'égard des gages, comme il doit faire grand cas d'un bon Laboureur & d'un bon Berger, il ne doit pas donner un ſalaire plus foible qu'il n'eſt mérité, ni tomber dans l'excès oppoſé. 9. Il doit donner à ſes gens l'exemple d'une vie active, en ſe montrant à eux malgré la rigueur de la ſaiſon, par-tout où ils ſeront occupés : il doit fréquenter peu de monde pour avoir le tems de vaquer à ſes affaires : car dans la retraite il trouvera le tems de s'inſtruire ſur l'Agriculture : il réfléchira beaucoup, & la réflexion lui aprendra que le grand ſecret de l'économie champêtre eſt de ne rien laiſſer perdre, d'acheter peu, & de vendre beaucoup.

AIGREMOINE. Plante médicinale, haute de deux pieds : elle a les feuilles oblongues, croît dans les haies, les prés & les terres incultes : elle eſt en uſage dans les maladies du foie, & dans les inflammations de gorge.

AIL. Herbe potagére & fort connue : ſa racine eſt une bulbe de forme ronde, dont les tuniques preſque blanches envelopent des tubercules qu'on apelle gouſſes. C'eſt par ces gouſſes qu'on la multiplie ; on les met en terre au mois

de Mars, à quatre pouces de profondeur & quatre de distance. En Juillet, quand la tige commence à jaunir, on les leve de terre, on les met sécher en lieu sec. La racine de l'Ail est incisive & apéritive : prise intérieurement, elle dissipe les viscosités de l'estomac, excite l'apétit. L'Ail est bon contre les vers des enfans, la colique venteuse, avec le vinaigre contre la peste & toutes sortes de venins & contre la fiévre.

AINESSE, (Droit d') est une prérogative que les Coutumes donnent à l'aîné : elle consiste dans un préciput ou une portion plus avantageuse que celle de ses freres & sœurs dans certains biens. Il n'a lieu ordinairement que pour les fiefs, & il n'appartient qu'au fils aîné : les filles ne le peuvent point prétendre. Ce droit a été introduit pour conserver les biens & les familles, & il est différent selon les Coutumes. Dans celle de Paris, l'aîné a droit de prendre par préciput en chaque succession de Pere & de Mere un principal Manoir ou Château, tel qu'il veut choisir, avec la Basse-Cour, & un arpent d'Enclos ou Jardin joignant ladite Maison, que l'on apelle le vol du Chapon: il a encore les deux tiers de tous les Fiefs, lorsqu'il n'y a que deux enfans venant à la succession : & s'il y en a plus de deux il n'en doit avoir que la moitié.

AIR. (l') Un des quatre Elémens. Il a trois qualités essentielles, la fluidité, la pesanteur, & l'élasticité.

1. Sa fluidité vient de ce que ses parties se meuvent en tous sens, & peuvent être facilement divisées par la moindre force, parce qu'elles gliſſent les unes sur les autres : mais aussi sa résistance augmente à proportion de la vîtesse avec laquelle il se meut : ainsi quand il est violemment agité, il déracine les arbres, & renverse les édifices ; car un grand vent, ou un courant d'air mû avec force, est la même chose. 2. Sa pesanteur ; elle est constatée par des expériences. En effet, une colonne d'Air se tient en équilibre avec une colonne de Mercure de pareil diamétre de la hauteur depuis vingt-sept pouces & demi jusqu'à trente & demi, & avec une colonne d'eau de la hauteur de trente à trente-trois pieds ; mais le poids de l'athmosphére varie selon la diverſité des vapeurs & des exhalaisons dont il est plus ou moins chargé. D'ailleurs, l'Air intérieur étant en équilibre avec l'Air extérieur, & la communication de l'un à l'autre étant extrêmement libre & aisée, la pesanteur de l'Air sur les corps ne doit produire aucun effet sensible ; c'est cette communication de l'Air intérieur avec l'Air extérieur qui entretient les solides & les fluides dans un mouvement d'oscillation. 3. Son élasticité ; mais cette vertu élastique suppose, 1. la compression des parties du corps à ressort, & 2. la disposition qu'elles ont à se rétablir : car il faut que

l'Air ſoit comprimé pour qu'il éxerce ſa vertu élaſtique de même qu'un arc ne peut ſervir à lancer des traits qu'après avoir été bandé. Or, l'Air eſt plus ou moins compr mé, à proportion du plus grand ou du moindre poids de portion de l'atmoſphére qui eſt au-deſſus : ainſi l'Air e moins denſe au ſommet des montagnes que dans les vallée parce qu'il ſoutient un plus petit poids ; & lorſque le poi qui comprime l'Air eſt ôté, il ſe dilate juſqu'à un certa point en raiſon directe du même poids ; de ſorte que ſi l'c comprime l'Air à un point qu'il air le double de ſa denſi ordinaire, il acquiert une force élaſtique une fois plus gra de ; ce qui doit faire comprendre les éruptions des Vo cans, & ceux de la poudre à canon : par-là on peut expl quer auſſi pourquoi les habitans des lieux élevés ſont ord nairement plus forts & plus agiſſans que ceux qui habitei la plaine, parce que les premiers reſpirent un Air pl froid qui empêche le relâchement des fibres.

L'AIR, conſidéré relativement à la ſanté, nous eſt plu néceſſaire pour la vie que les alimens ; car ſi nos corps reſſentent de toutes les qualités des alimens, ils doivent plus forte raiſon ſe reſſentir de toutes les impreſſions d l'Air, qui quoi qu'il ne varie pas pour le fond, ne laiſſe pa que de ſubir différens changemens, par les ſaiſons, le vents, la ſéchereſſe, l'humidité. Bien plus, il eſt démontr que l'Air eſt l'auteur de la fermentation qui arrive dans tou tes les ſubſtances fluides : ainſi il a un grand pouvoir ſu nos corps, où il entre non-ſeulement par la bouche & pa les autres conduits naturels, mais il pénétre encore pa tous les pores extérieurs de la peau : voilà pourquoi il pro duit dans les corps des changemens plus conſidérables qu ceux qu'y produiſent les Alimens. De-là il ſuit qu'il fau toujours choiſir l'Air qui convient le plus à notre tempéra ment, ſans conſidérer ſi c'eſt notre Air natal ou non. En général, on doit, autant que l'on peut, chercher un Ai ſain. Dans les grandes villes, l'Air n'eſt pas le meilleur parce qu'elles élevent néceſſairement des vapeurs chargée de corpuſcules groſſiers, capables de corrompre la maſſe d ſang. D'un autre côté, un Air trop ſubtil, tel qu'on le re pire ſur les hautes montagnes, peut être auſſi très-nuiſible parce que la colonne n'y ayant pas aſſez de hauteur, &, pa conſéquent, la compreſſion de cet Air étant foible, les pou mons s'enflent, & la reſpiration devient plus difficile.

Il y a un avantage réel pour tous les hommes de connoî tre la conſtitution épidémique de l'Air que l'on reſpire chacun en convient, lorſqu'il régne quelque maladie con tagieuſe qui enleve un grand nombre de citoyens : le péri eſt-il diſſipé, on oublie bien-tôt le ſujet de ſa frayeur, au lieu de faire attention aux maladies ordinaires qui arriven

dans certaines saisons de l'année, & que l'on pourroit prévenir par l'observation d'un régime convenable à notre tempérament.

On peut connoître la constitution épidémique de l'Air par le Baromètre & le Thermomètre. Le Baromètre nous montre le degré de la pesanteur actuelle de l'Air, & il est visible qu'on ne peut attribuer l'élévation du Mercure dans le Tube qu'au poids égal de la colonne d'Air qui le comprime : ainsi lorsque le Mercure s'abaissera, ce sera un signe que l'Air sera plus leger ou plus rarefié : & lorsqu'il s'élevera, ce sera une marque que l'Air est plus pesant & plus condensé : alors les vésicules du poumon doivent se dilater plus ou moins facilement : ce qui est très-important pour la respiration des animaux. Suivant les divers degrés de pesanteur, la circonférence des corps doit être tantôt plus comprimée, ce qui oblige le sang de retourner en plus grande abondance vers le centre : d'où naîtront des engorgemens opiniâtres & des inflammations dangereuses : tantôt la pression étant moindre à la circonférence, les humeurs se porteront avec plus d'effort à la peau, d'où naîtront toutes sortes de maladies cutanées, des hémorragies & des fiévres à éruption. Mais cette dilatation & cette condensation de l'Air dépendent de la chaleur & du froid, qui augmentent ordinairement son ressort. Or le Thermométre indiquera ces degrés de chaleur & de froid.

Il a été démontré par différentes expériences faites sur les divers genres d'animaux, que la chaleur de chaque animal est en raison de son principe de vie ; & qu'elle est plus grande que celle du milieu dans lequel il vit : d'où il suit que l'homme ne sçauroit long-tems subsister dans un Air plus chaud que son corps. Mais cette chaleur varie à raison des climats & des saisons. La chaleur, par exemple, de la peau du corps humain, éleve le Thermométre au quatre-vingt-douze ou quatre-vingt-quatorziéme degré tout au plus. Or, on peut connoître par là combien l'Air dans le cours d'une année s'aproche ou s'éloigne de la chaleur de nos corps, & connoître en même-tems les effets qu'il doit produire dans chacune de ces circonstances. En général, il n'y a point de température d'Air plus avantageuse pour nos corps que la moyenne : cette moyenne température est le tems qu'on ne peut apeller ni froid ni chaud, & qui correspond à peu près à celle du milieu du Printems & de l'Automne.

En France on la détermine ordinairement au 55 degré, qui est le terme où se soutient le Thermométre dans les caves de l'Observatoire de Paris. Mais comme les vents décident la plûpart du tems de la sécheresse, ou de l'humidité de l'Air, on doit s'apliquer à les connoître ; or, il

n'y a pas de meilleur moyen pour cela que les Girouettes.

Les personnes délicates ou cacochymes distinguent aisément les différentes impressions de l'Air : presque tous ceux qui ont des cors aux pieds annoncent aisément la pluie, les neiges & les brouillards : ceux qui sont sujets aux rhumatismes ou à la goutte, prévoyent facilement, par les douleurs qu'il ressentent, les changemens qui doivent arriver dans l'air.

Il est constant qu'il se fait des combinaisons des qualités premiéres dans l'air, qui influent nécessairement sur les corps, & deviennent le principe de leur santé ou de leur maladie. Par exemple, si l'Hyver a été fort sec, & que les vents du Nord ayent régné : & si le Printems qui suit est pluvieux & accompagné des vents du Midi, on peut prédire des fiévres aigues pour l'Eté, & craindre pour les hommes d'un tempérament humide. Il en est de même des autres saisons : les variétés qu'on y remarque avancent ou retardent la naissance des maladies, en différencient les symptômes & décident souvent de l'issue. Bien plus, il est certain que l'Air doit être regardé comme la principale cause des maladies contagieuses : car on n'en a vû aucune qui n'ait été préparée par quelque altération considérable de cet élément, comme par une sécheresse excessive causée par des vents du Sud continuels, ou par un long calme dans l'athmosphére : mais cela n'exclut point le concours des dispositions particuliéres dans les sujets qu'elles attaquent.

Enfin, l'Economie champêtre veut qu'on observe les changemens qui arrivent dans l'Air, & ce qui doit résulter de pareils changemens : car, selon que les saisons se comportent, les biens de la terre se ressentent d'un bon ou mauvais effet. Ainsi telle année sera plus abondante en certains fruits, telle autre sera plus ou moins fertile en vin, en blé, en pâturages.

ALAMBIC, vaisseau pour la distillation. L'Alambic est un vaisseau ordinairement de cuivre étaimé, ou d'autre matiére : il y en a de plusieurs sortes. L'Alambic ordinaire est composé de deux parties principales.

L'inférieure, apellée poire, est composée de la cucurbite ou marras, espéce de cuvette, où l'on met les matiéres à distiller, & du couronnement, autre espéce de cuvette jointe toujours au matras, & qui se termine en forme d'entonnoir : il y a à son extrémité un petit tuyau qui s'adapte à la partie supérieure de l'Alambic par un autre tuyau.

La supérieure est apellée chapiteau. Elle est composée de quatre piéces principales. 1. Le col, ou soupirail : c'est un long canal qui s'adapte par le bas au col du couronnement, & par le haut à la tête de more. Plus ce col est long, plus l'opération est parfaite.

2. La tête de more. C'eſt la partie la plus élevée de l'Alambic : c'eſt une chape de cuivre compoſée de deux parties, l'une en-dehors, l'autre en-dedans, celle en dehors arrête les eſprits, d'où ils retombent dans la partie inférieure, & d'où ils coulent par un tuyau dans le récipient qu'on y attache.

3. Le récipient eſt un vaiſſeau de verre dont l'ouverture eſt étroite : on le lute avec le bec ou tuyau, pour empêcher l'évaporation : il ſert à recevoir ce qui diſtille.

4. Le réfrigérant. C'eſt un baſſin au ſommet de l'Alambic : la tête de more y eſt renfermée ; il ſert à la rafraîchir & on le remplit d'eau à cet effet.

L'Alambic de verre eſt aſſez ſemblable au précédent pour ſa conſtruction : on ne s'en ſert qu'au Bain-Marie. Celui de terre n'eſt guére d'uſage.

L'Alambic au réfrigérant eſt celui dont on ſe ſert ordinairement.

ALIMENS. On entend par Aliment les choſes néceſſaires à la vie par raport au tems & à la qualité des perſonnes. Par éxemple, les peres & meres ſont tenus de fournir des Alimens à leurs enfans, juſqu'à ce qu'ils ſoient en état de gagner leur vie : ils ſont même dûs par le pere naturel à l'enfant bâtard : & cette obligation paſſe aux héritiers du pere naturel, le tout juſqu'à ce que le bâtard ait apris un métier, & qu'il ſoit paſſé Maître. Les enfans doivent auſſi des Alimens à leurs peres & meres, ſi les enfans ſont à leur aiſe, & les peres & meres dans l'indigence & hors d'état de gagner leur vie. Cette obligation eſt ſolidaire pour les enfans, ſauf leur recours contre leurs autres freres. Il en eſt de même d'un gendre, ſi ſon beau-pere eſt dans la pauvreté, ſauf ſon recours contre ſes beaux-freres ou belles-ſœurs, pour ce qu'il aura fourni à leur acquit.

En matiére d'Alimens annuels, quand l'année eſt commencée, les Alimens ſont dûs pour toute l'année. Les Sentences Alimentaires ſont éxécutoires par proviſion, nonobſtant l'apel.

Le mari eſt obligé de donner les Alimens à ſa femme, quoi qu'il n'ait rien reçu d'elle : & ſi elle eſt ſéparée, il doit lui faire une penſion ſelon ſon état.

Si on conſidére les Alimens relativement à la ſanté, il faut obſerver que la trop grande variété des Alimens fait que la fermentation eſt plus difficile, la digeſtion plus lente, & que le chyle, compoſé de trop de parties hétérogènes, ne peut que difficilement arriver à cette mixtion parfaite qui eſt néceſſaire à la nourriture de toutes les parties du corps.

Les perſonnes qui travaillent peu ne doivent pas manger beaucoup : ceux, au contraire, qui travaillent beaucoup, doi-

tent manger à proportion, pour réparer la diſſipation des eſprits que le travail occaſionne : c'eſt cette harmonie judicieuſe entre le travail & la nourriture, qui empêche les maladies. Le travail modéré du corps contribue à la ſanté ; car le mouvement des muſcles réveille la chaleur aſſoupie, facilite la circulation du ſang, favoriſe la diſtribution des Alimens, prévient & diſſipe les obſtructions, & augmente la tranſpiration.

La trop grande application aux travaux de l'eſprit éteint la chaleur naturelle, interrompt & détourne le cours des eſprits. La tête échauffée par la continuelle tenſion des fibres & des nerfs, ceſſe de diſtribuer dans tous les membres les eſprits vitaux dont elle eſt le principe ; ce qui produit un abattement dangereux, & une eſpéce d'engourdiſſement qui précipite les jours.

ALISIER ou MICACOULIER. (l' Arbre aſſez grand, dont les feuilles reſſemblent au Mûrier blanc : ſon fruit eſt de la figure d'une féve, & d'une couleur rougeâtre. Cet arbre convient pour faire de belles allées, & on les plante alors à quinze pieds de diſtance les uns des autres. Son bois eſt dur & noir. Il veut une expoſition au Midi, & une terre graſſe bien labourée : on apelle Micacoulier, l'Aliſier dont les fruits ſont petits, noirs & doux.

ALLÉE. On entend par ce mot, en fait de Jardinage, les eſpaces qu'on laiſſe entre les arbres dans un Jardin, pour aller & venir & s'y promener. On diſtingue les Allées, en Allées du milieu, en contre-Allées, en Allées couvertes, en Allées découvertes, & en Allées en perſpective.

On fait les Allées couvertes de Marronniers d'Inde, d'Ormes, de Tilleuls, de Charmes, Hêtres, &c. Les Allées découvertes ſont celles le long deſquelles il n'y a que des Plates-bandes de Parterre, & des Paliſſades de trois pieds. Toutes les Allées doivent avoir une pente imperceptible, & il faut en tenir le milieu élevé. Avant de planter les arbres, on doit avoir tracé les Allées par des alignemens avec des piquets à douze pieds de diſtance : pour avoir des Allées en moins de tems, on plante de grands arbres en motte.

Pour empêcher que les mauvaiſes herbes ou les pluyes d'orages ne gâtent les Allées, on doit les faire bien battre avec des piles & des battes, enſuite y répandre deux pouces de ſable. Le meilleur eſt celui de riviére paſſé au gros ſas.

ALOES (l') eſt le ſucre d'une plante qui croît dans les Pays chauds, & ſur-tout en Arabie. L'Aloës ſuccotrin eſt le meilleur : il eſt noir ou brun, luiſant en-dehors, citrin en-dedans, réſineux, friable, fort amer au goût, & devient jaune étant pulvériſé. Il eſt purgatif, deſſicatif, fortifie

l'eſtomac, pourvu qu'on le prenne en mangeant; car dans un eſtomac vuide il cauſe des tranchées: il tue les vers, réſiſte à la corruption; c'eſt un bon vulnéraire.

ALOUETTES. Petits oiſeaux de paſſage qui vont par bandes. Les lieux où l'on en voit le plus ſont les bords de la mer. La bonne ſaiſon pour les chaſſer eſt depuis le mois de Septembre juſqu'à la fin de l'Hyver: on les prend facilement après les gelées blanches & la neige.

Maniére de prendre les Alouettes au miroir. On tend, pour cet effet, des filets ou napes, leſquelles ſont faites de mailles à lozange, de bon fil délié & retors en deux brins, & chaque maille d'un pouce de large. A l'égard du miroir, on le fait ainſi: prenez un morceau de bois épais d'un pouce & demi; coupez-le en arc, de neuf pouces de diſtance d'un bout à l'autre, gardez ſon épaiſſeur par le bas; entaillez-y cinq faces ou creux, larges d'un pouce; maſtiquez-y de petits morceaux de miroir; faites-y un trou au-deſſous du milieu; mettez-y une cheville de bois longue de ſix pouces, groſſe comme le doigt, un peu en pointe par le bout, avec un petit trou au milieu; prenez enſuite un morceau de bois, long d'un pied, épais de deux pouces, pointu par le bout; faites-y une entaille, haute de deux pouces, large d'un pouce & demi; percez ce morceau de bois par ſa partie ſupérieure; faites-y entrer une cheville de la longueur d'un pouce; paſſez une ficelle dans le trou pratiqué au milieu de la cheville, & roulez-la à l'entour; piquez en terre cette machine, au milieu des deux napes; de ſorte que lorſque la perſonne qui ſera dans la loge (laquelle doit être faite de branches de taillis, & du chaume tout autour) tirera la ficelle, le miroir tourne de côté & d'autre, de la même maniére que les petits moulinets que les enfans font tourner dans une noix: on la fait tourner lorſque le ſoleil paroît; les Alouettes viennent voltiger aux environs, & on les prend dans les filets: cette chaſſe ſe fait le matin, & pendant les gelées blanches.

Les Alouettes ſont de bon goût, nourriſſantes, & de facile digeſtion; les plus graſſes, ſur-tout en Automne, ſont les meilleures. On doit mettre au rang des Alouettes les Mauviettes, Moineaux, & autres petits oiſeaux qu'on prend parmi ceux-là.

Maniére de faire rôtir les Alouettes. Etant plumées & refaites ſur la braiſe, flambez-les, trouſſez-les, bardez-les, paſſez-les dans une petite brochette, les attachant à la broche; étant cuites, panez-les & les retirez: on ne les vuide point.

Ragoût d'Alouettes: vuidez-les, paſſez-les dans un peu de lard avec un oignon piqué de clous, ajoutez champignons ou truffes, un peu de farine, mouillez avec jus de

veau, & faites bouillir le tout juſqu'à ce que la ſauſſe ſoit courte; faites une liaiſon d'un œuf & d'un peu de crême, & retournez un moment le ragoût ſur le feu.

ALOSE. Poiſſon de mer. On le pêche dans les rivières qui ſe déchargent dans la mer; car les Aloſes y montent dans le Printems. La chair de l'Aloſe eſt ferme & nourriſſante; ce poiſſon veut être mangé fort frais.

Maniére de l'aprêter. Coupez-là par le côté: frottez-la de beurre & poudrez de ſel; faites-la griller à petit feu: on peut la manger avec une farce deſſous, faite d'oſeille & de crême, ou avec une ſauſſe rouſſe & capres, ou avec beurre frais, ciboule, perſil, capres; hachez le tout, paſſez à la caſſerole, & liez avec un coulis.

ALUN de roche (l') eſt regardé comme un des plus puiſſans aſtringens. On s'en ſert dans toutes les hémorragies, dans le ſaignement de nez, dans les crachemens & vomiſſemens de ſang, les hémorroïdes, les pertes de ſang qui arrivent aux femmes, en quelque-tems qu'elles leur ſurviennent, ou dans les hémorragies cauſées par un coup de feu ou quelque inſtrument tranchant. La maniére de s'en ſervir varie ſelon les circonſtances: dans les hémorragies inopinées & preſſantes, on doit d'abord ſaigner le malade & donner l'alun brut, tel qu'il eſt de ſa nature, blanc ou rouge, en forme de pilules, dont la doſe eſt d'un demi-gros, & enveloppé dans du pain à chanter; & on fera avaler un verre de tiſanne, où l'on aura délayé un demi-gros d'écorce de racine de grande Conſoude: on réitérera ce remède de quatre en quatre heures dans les hémorragies les plus dangereuſes, comme les crachemens de ſang, juſqu'à ce qu'ils commencent à s'apaiſer, alors on ſe contente de donner une priſe matin & ſoir. A l'égard des flux des hémorroides, où les pilules d'Alun ſont miſes en uſage, on doit obſerver de baſſiner le fondement lorſqu'il vient à être renverſé par les efforts que l'on fait à la ſelle, avec de l'Alun diſſous en parties égales d'eau diſtillée de Plantain & de Bourſe à Paſteur, après quoi l'on emploiera l'Alun en poudre, & on fera des ſupoſitoires avec le mucilage de gomme Adragant. Les femmes qui ont des pertes de ſang extraordinaires, doivent prendre, le matin à jeun, un demi-gros de pilules d'Alun pendant ſept ou huit jours avant le tems de l'évacuation, & obſerver cette pratique pendant cinq ou ſix mois.

On ſe ſert auſſi dans les ulcéres de la matrice du baume d'Alun.

Pendant l'uſage de l'Alun on doit auſſi employer les narcotiques, pour procurer du repos aux malades.

EAU D'ALUN. Prenez une livre d'Alun de roche en poudre, jettez par-deſſus une pinte d'eau bouillante, & lorſ-

qu'il y sera fondu, tenez la dissolution pendant quelque tems sur les cendre chaudes; ajoutez-y une demi-livre de nouvel Alun, & dans la suite une plus grande quantité même s'il le faut, jusqu'à ce que l'eau cesse de le dissoudre & de s'en charger; laissez reposer la liqueur & la tirez à clair, & gardez-la dans une bouteille: cette eau est fort bonne, étant apliquée dans les hémorragies legéres, provenant de rupture de quelque petit vaisseau: elle est encore efficace dans celle provenant de quelques blessures, quoique profondes: on y a recours dans les grandes opérations de Chirurgie.

AMANDE. Fruit de l'Amandier. *Voyez* Amandier.

AMANDES GLACÉES. Jettez des Amandes pilées dans de la glace préparée, c'est-à-dire, composée de blanc d'œuf, de sucre en poudre de fleurs d'orange de Portugal ou de citron: roulez-les bien jusqu'à ce qu'elles ayent pris leur glace: ensuite dressez-les sur une feuille de papier, pour les faire cuire à petit feu dessus & dessous.

AMANDES A LA PRALINE. *Voyez* Praline.

AMANDES souffrées. Echaudez & pelez des Amandes douces, coupez-les par petits morceaux, mêlez-y une rapure de citron, mettez-les dans un blanc d'œuf qui n'ait point été fouetté, jettez-y du sucre en poudre la quantité nécessaire, pour que tout forme une pâte maniable, faites-en de petites bousles grosses comme de petites noix, mettez-les sur une feuille de papier, laissant une espace entre chacune, faites-les cuire au four à un feu modéré.

AMANDIER. Arbre assez gros, qui produit les Amandes: il se plaît dans une terre séche & sablonneuse, mais qui a de la substance: on ne doit pas l'élever en pépiniére, mais le mettre tout-d'un-coup en place: il se multiplie d'Amandes, qu'on fait germer dans le sable, & qu'on plante au Printems: on choisit les plus grosses & les plus lisses: c'est sur l'Amandier que l'on greffe toutes sortes de Pêches & d'Abricots.

Les Amandiers ne viennent que de noyaux, & ne s'entent point sur d'autres sujets, comme on fait des autres fruits à noyau. Avant de planter les noyaux d'Amande, on doit les faire germer dans du sable au mois de Novembre: on les met dans un mannequin, au fond duquel est un lit de sable, sur lequel on met un lit de noyaux, & par-dessus un lit de sable, ainsi alternativement: on met le mannequin dans une cave ou cellier, & au mois de Février on fait des rigoles profondes de six pouces dans un lieu du jardin qu'on a labouré, & on y plante les Amandes à dix-huit pouces de distance, & la pointe en bas, en observant de ne pas rompre le germe: on remplit de terre les rigoles: on entretient le plant par de legers labours, on les farcle, &

la fin du mois d'Août les Amandiers peuvent être greffés.

AMADOU, (l') qui eſt d'une grande utilité pour avoir du feu promptement, à l'aide d'une pierre à fuſil, & d'un petit morceau de fer raffiné, n'eſt autre choſe qu'une ſorte de grands champignons, qui viennent ſur-tout en Allemagne ſur les vieux chênes & ſapins; on les fait cuire dans l'eau, puis ſécher, après les avoir bien battus, on les met dans une leſſive préparée avec du ſalpêtre, & enſuite on les fait ſécher au four.

AMARANTHE. (l') eſt une fleur qui ne ſe flétrit pas: ſa couleur eſt tantôt cramoiſi, tantôt pourpre, tantôt jaune doré. Les Amaranthes fleuriſſent depuis le mois d'Août juſqu'à la fin d'Automne: elles veulent être ſemées & élevées ſur couche en bonne chaleur, & ſans cloches, le 5 ou le 6 de la lune d'Avril. Dès qu'elles ont deux pouces de haut, on les met en grand air, en ôtant les cloches peu à peu, ſelon le tems plus ou moins doux. A la fin de Mai ou de Juin, on peut les planter où l'on veut avec leurs mottes. Elles viennent mieux dans les pots qu'en pleine terre, & ont beſoin d'être bien arroſées.

AMBRE jaune, ou ſuccotrin. Mélange de gomme & de réſine qui ſortent des peupliers, des pins & ſapins. Le meilleur doit être dur, clair, tranſparent, attirant des brins de paille: il eſt aſtringent & céphalique, convient aux catharres, à l'apoplexie, épilepſie, léthargie, vertige, flux de ventre, réſiſte au venin. Sa doſe eſt depuis dix grains juſqu'à demi-dragme.

AMENDEMENT (l') eſt l'art d'améliorer les terres, lorſque la nature de la terre eſt trop maigre ou trop forte, & ce par le ſecours des fumiers & autres engrais, ou bien en la faiſant ſervir pour d'autres productions. Il faut connoître la qualité d'une terre, pour lui donner les Amendemens convenables. Les terres maigres, ſéches & legéres ont beſoin d'Amendemens gras; tels ſont les fumiers de bœuf, de vache, de cochon, les curures des mares, &c. Les terres humides & peſantes ont beſoin d'Amendemens chauds; tels ſont les fumiers de pigeon, de cheval, de mulet, de poule, de marne, &c. On peut amender encore les terres par le pâcage, & par différentes matiéres qui procurent le même ſecours que le fumier ordinaire: pour cet effet, les bons fermiers ont toujours dans quelque coin de la baſſe-cour un creux un peu étendu qu'ils rempliſſent ſans ceſſe de toutes ſortes d'immondices, leſquelles par les ſels qu'elles contiennent, contribuent beaucoup à l'Amendement des terres, & font ſouvent un meilleur effet que le fumier commun; tels ſont les excrémens & urines des animaux, même ceux des hommes, les curures d'égoûts, d'étangs, des mares, des boues des rues, les ordures de la baſſe-

cour, des éviers, les charognes, les herbes groſſiéres que les vaches ont fouragées, les cendres, les bois pourris, le chanvre, &c. On y fait couler de tems en tems quelque ruiſſeau d'eau de pluie; pour qu'elle entretienne la ſubſtance du fumier, c'eſt le moyen d'en avoir toujours au beſoin. Parmi les diverſes ſortes de fumiers, il y en a dont on fait cas principalement pour les Amendemens, & ce ſont, 1. les curures d'étangs, des mares, des foſſes, les boues des rues, qui étant graſſes & humides, ſont propres aux terres ſéches & maigres, mais on ne doit les employer qu'après qu'elles ont été expoſées un an: 2. les cendres, elles ſont bonnes à toutes ſortes de terres, & particuliérement aux terres maigres: on doit les mêler avec le fumier: 3. le marc de raiſin, il eſt très-propre aux terres froides & fortes, car il les ſubtiliſe par le feu qu'il contient: 4. la terre de gazons coupée à la hauteur d'un demi-pied; on doit la bien mêler avec la terre du champ; cet engrais eſt excellent: 5. le chaume brûlé ſur la terre même; il y engraiſſe fort bien les terres à blé: 6. la marne. *Voyez* Marne.

L'Amendement de la terre des Jardins ſe fait, ou par des fumiers, ou par des terres que l'on répand ſur le Jardin: ainſi dans les franches & tenaces on met du fumier de cheval, qui eſt leger & ſec; dans les ſablonneuſes, du fumier de vache qui eſt gras & lourd. On peut encore faire creuſer ſous terre à quelque profondeur dans le voiſinage, & tâcher de trouver un lit de terre d'une qualité différente de celle dont on ſe plaint: ainſi on mêle & on épaiſſit un fonds de terre aride, ſablonneux, avec de la terre de marais toute pleine d'un limon noir: mais ce doit être à trois ou quatre pieds de profondeur. On deſſerre un terrein argilleux en y mêlant du ſable: on laiſſe repoſer un an ces terres mêlangées, afin qu'elles ayent le tems de ſe pénétrer. Pour corriger les défauts d'une terre à moins de frais; ſi par éxemple, la terre eſt ſpongieuſe & difficile à mouvoir, on peut tenir les carrés du potager un peu élevés vers le milieu, & l'abaiſſer vers les extrémités en deux pentes imperceptibles pour faire écouler les eaux qui la refroidiſſent: ſi, au contraire, elle eſt trop ſéche & poreuſe, on doit tenir les carrés un peu plus bas que les ſentiers pour entretenir un fond d'humidité.

AMIDON. (l') Eſpéce de farine qu'on fait durcir, & dont on fait de la colle & de l'empois blanc. L'Amidon eſt compoſé des plus beaux grains de froment, que l'on fait fermenter pendant dix ou donze jours dans des tonneaux remplis d'eau: on les expoſe au ſoleil le plus chaud, on les retire, lorſqu'ils crévent ſous le doigt; enſuite on les met par poignées dans un ſac de toile claire, long d'une demi-aune, & étroit: puis pour ſéparer la farine d'avec

le ſon, on bat le ſac ſur une planche poſée à l'ouvertur d'un petit tonneau ou baquet ; chaque fois qu'on remet d grain, on retourne le ſac, & on le nétoye bien. On do avoir ſoin d'égoutter une eau rouſſe qui ſurnage ſur cett farine liquide qui s'amaſſe dans les tonneaux, & on y re met de l'eau claire ; on remue le tout, & on le paſſe dan un linge ; on remet ce qui eſt paſſé dans le baquet avec d la nouvelle eau, on l'expoſe au ſoleil, on égoutte l'eau e inclinant le baquet, la matiére épaiſſie qui reſte au fon eſt l'Amidon : on le coupe par morceaux, & on le fa durcir au ſoleil.

AN, Année. Meſure du tems que le Soleil & la Lun emploie pour venir au même point du Zodiaque. L'Anné ſolaire eſt de 365 jours, 5 heures, 49 minutes. L'Anné lunaire eſt de 354 jours, 49 minutes, pendant leſquels ell parcourt douze fois le Zodiaque. L'Année ſolaire eſt divi ſée en douze mois. L'Année biſſextile eſt celle où de quatr en quatre ans on inſére un jour, pour la faire de 366 jours car comme l'Année eſt de 365 jours, & près de ſix heures Jules-Céſar ordonna que l'on compoſât de ſix heures qu excédent, un jour en quatre ans, & fit intercaler ce jou après le 23 de Février, qui étoit, ſelon la maniére d compter des Romains, le ſix des Calendes de Mars ; ain parce qu'on comptoit cette Année-là, *bis ſexto calendas*, o l'apella *annus biſſextus*, & de là vient l'Année biſſextile.

ANCHOIS. Petits poiſſons de mer de la longueur d doigt, qu'on aporte dans ce pays, confits au ſel dans d petits barils : on en fait des ſalades, des coulis qui entren dans les ragoûts, tant gras que maigres, pour exciter l'a pétit.

ANDOUILLES de Cochon. Maniére de les faire : met tez tremper dans l'eau pendant deux jours, avec un peu d ſel & quelques tranches d'oignon, un gros boyau de Co chon, dont vous avez ôté le gros bout ; retirez-le dans d l'eau fraîche, fendez-le en pluſieurs bandes, puis prenez d ventre de Cochon, après avoir ôté le gras, coupé en lar dons de la grandeur que vous voulez vos Andouilles, é formez-les moitié d'un & d'autre, & aſſaiſonnez-les : cou pez enſuite les envelopes ou chemiſes de la longueur d vos Andouilles, après les avoir fait tremper dans du vi blanc ; ficelez les bouts de chaque Andouille, & introdui ſez-les proprement dans l'envelope, & liez-les avec. Cel fait mettez vos Andouilles dans une marmite avec de l'eau des tranches d'oignon, clous de girofle, feuilles de laurier faites-les cuire doucement, les écumant bien : jettez-y en ſuite une pinte de lait, laiſſez-les refroidir dans le même bouillon, enſuite retirez-les.

ANE, Bête de ſomme, qui n'eſt mépriſable qu'en apa

rence : car à la campagne les Anes font beaucoup de travail : ils portent le blé au Moulin, les denrées au Marché, en raportent les provisions, & rendent une infinité de petits services : on leur fait labourer les terres legéres, & tirer de petites charrettes. Le lait d'Aneſſe eſt très-célébre par ſon utilité pour les perſonnes attaquées du poumon. Les Anes ne coûtent preſque rien à nourrir ; un peu d'herbe & de chardon, & de tems en tems un peu de ſon leur ſuffit : un Ane eſt en état de travailler depuis trois ans juſqu'à plus de douze : un Ane, deſtiné pour Etalon, doit être haut & carré en ſes membres, la tête alerte, les oreilles belles, le poitrail & les côtes larges, la croupe plate & la queue courte, le poil luiſant, doux au toucher, de couleur gris-noir ; c'eſt dans le mois d'Avril & le mois de Mai qu'on leur fait ſaillir les Aneſſes : elles portent onze mois comme les jumens, & les Anons les tetent un an entier.

Le lait d'Aneſſe eſt bon pour bien des maladies, où il s'agit de réparer la conſtitution d'un corps épuiſé & amaigri : dans celles du poumon, il adoucit les humeurs âcres ; il eſt bon aux goutteux, & il engraiſſe. Voyez *Lait*.

L'urine de l'Ane, apliquée extérieurement, eſt bonne pour la galle, la goutte, les maladies des reins. Sa fiente arrête le ſang.

ANEMONE. (l') Fleur admirable par le doux mélange de ſes couleurs, & par leur diverſité.

Sa tige doit être forte pour ſoutenir la fleur, ſa tête bien ronde, ſes couleurs vives, les feuilles qui envelopent les dehors de la fleur qu'on apelle le manteau, larges & bien arrondies. Sa pluche, (c'eſt un amas de moindres feuilles qui couvrent l'extérieur de la fleur) doit faire le dôme en s'arrondiſſant : ainſi elle doit être large pour que la fleur ait de la grace.

Il y en a d'incarnates, de couleur de feu, des blanches ; les nuancées ſont rares, les veloutées ſont les plus belles. Les Anémones veulent une terre legére, compoſée d'un tiers de ſable jaune, d'un tiers de terre à potager, & d'un tiers de terreau, le tout paſſé à la claie. Les terres doivent être miſes en dos de bahut ſur les plates-bandes deſtinées à recevoir ces plantes : ces fleurs veulent un lieu bien expoſé. On peut en planter dans des pots, une ou deux dans chacun.

Pour former une belle planche d'Anémones, obſervez de bien mêlanger les couleurs en les plaçant dans cet ordre : les couleurs incarnates, les couleurs de feu, les blanches, les violettes, les brunes, les panachées, les nuancées. 2. Coupez avec des ciſeaux les tiges foibles qui peuvent être à chaque pied. 3. Levez de terre tous les ans les pattes

d'Anémone, (c'eſt-à-dire, la racine) lorſque la fane commence à ſécher, & replantez-les en Automne.

La ſaiſon de les planter eſt depuis la mi-Septembre juſqu'au ſeize Octobre. Ceux qui veulent en avoir de fleuries une bonne partie de l'année, en plantent aux mois d'Avril & de Mai. En tems pluvieux, on les couvre de paillaſſons, & avec de grand fumier, s'il gele. On ſeme auſſi les Anémones avec de la graine qu'on recueille au mois d'Août, & on couvre l'endroit ſemé de cette terre criblée dont on vient de parler. L'oignon d'Anémone ſe garde un an ou deux ſans être planté : on doit les faire ſécher, les bien éplucher, & en ôter le pourri avant de les faire ſécher : ils produiſent une plus groſſe fleur. La meilleure graine eſt de celles qui ont un très-grand vaſe, des couleurs éclatantes, un coloris luſtré. On la cueille quand elle eſt prête à tomber de la tige, & on la ſerre en lieu ſec.

ANGELIQUE. Plante potagére. La meilleure a ſa tige haute de deux à trois pieds : elle eſt cannelée & creuſe, ſes feuilles larges, dentelées, & de couleur pâle, d'une odeur aromatique : ſa racine eſt ſa plus excellente partie : elle doit être groſſe, longue, brune, d'une goût preſque amer : elle eſt ſtomacale, cordiale, céphalique, ſudorifique, vulnéraire, bonne contre la peſte & le mauvais air : elle fortifie l'eſtomac, & réjouit le cœur.

On en fait une eau, & on confit ſes tiges, qui reſſemblent à des chardons, c'eſt-à-dire, qu'après les avoir fait blanchir, & bouillir à gros bouillons, on les met dans un poëlon avec du ſucre clarifié, dans lequel on leur fait prendre dix ou douze bouillons en les écumant.

ANGUILLE (l') eſt un poiſſon de riviére, long & menu, de la figure d'un ſerpent, dont la peau eſt ſi gliſſante, qu'on ne la peut tenir dans les mains : elle a la bouche aſſez grande, & garnie de petites dents, avec des nageoires auprès des ouies. La chair en eſt gluante & viſqueuſe.

Pêche des Anguilles. Elles ſe pêchent à la naſſe, qui eſt une eſpéce de filet connu, & qu'on tend à la décharge d'une vanne de moulin ; ou bien on fait une haie dans un riviére peu profonde, avec des claies qu'on arrête avec des pieux.

Il faut mettre les claies en triangle, & dans le fond il doit y avoir un eſpace pour laiſſer couler l'eau, de la largeur de l'embouchure de la naſſe : cela fait, enfoncez la naſſe dans l'eau, attachez-la à la haie, à l'endroit où eſt l'ouverture laiſſée, & faites enſorte que l'eau paſſe par-deſſus.

Comme les Anguilles vivent de vers, on les prend encore avec des vers de terre, les plus gros qu'on peut trouver ; on en attache huit ou dix, les uns près des autres,

au bout d'un cordeau, qu'on tient en main ſur le bord d'un bateau, puis on les jette dans l'eau : auſſi-tôt que les Anguilles les aperçoivent, elles y accourent & prennent chacune un ver, qu'elles tiennent avidement, ce qui fait remuer le cordeau, & alors on le tire à ſoi avec ce poiſſon.

On peut auſſi attacher ces vers à des hameçons, ou ſe ſervir de peaux de grenouilles au lieu d'hameçons.

Secret pour en prendre à la main. Prenez huit dragmes de Scolopendre de mer, (c'eſt une eſpéce de poiſſon) autant de Squilles, eſpéce d'Ecreviſſes, & une dragme de Jugioline : mêlez le tout enſemble, c'eſt un apas excellent pour les prendre.

Les Anguilles demeurent dans la bourbe, & ne ſe pêchent en abondance que dans les inondations, & quand les eaux ſont troubles.

On aprête les Anguilles de diverſes maniéres : de la chair on en fait un godiveau, en la battant bien dans un mortier, & y mettant de la crême, mie de pain, perſil, ciboules, champignons : on les aſſaiſonne de bon goût, & on farcit les arêtes, puis on les fait cuire au four dans une tourtiére.

2. On les accommode au blanc, c'eſt-à-dire, qu'on les dépouille ; on les coupe par morceaux, on les fait blanchir à l'eau bouillante : l'Anguille étant égouttée ſur une ſerviette, on la paſſe au beurre blanc, & on la fait cuire avec ſel, poivre, clou, & un verre de vin blanc. On y fait une ſauſſe blanche avec des jaunes d'œufs, quand on veut la ſervir.

3. On les fait frire ainſi : après avoir dépouillé l'Anguille, coupé par tranches & fait mariner pendant deux heures dans du vinaigre, ſel, poivre, laurier, ciboules, on la farine & on la frit.

4. On les met ſur le gril, après les avoir dépouillées, miſes par tronçons, fait mariner, & les avoir panées.

PATÉ D'ANGUILLES. Dépouillez une Anguille, coupez-la par tronçons, faites un godiveau d'un de ces tronçons, avec champignons, ciboules, perſil, beurre frais, ſel, poivre, fines herbes ; faites votre pâté de pâte fine, point trop haut, arrangez-y vos tronçons ; aſſaiſonnez-le de ſel, poivre, fines herbes : couvrez-le de beurre & d'une abaiſſe, dorez le d'un œuf, mettez-le au four. Dans le tems qu'il cuit, faites un ragoût avec champignons, truffes, laitances : faites-le ample de coulis, & le Pâté étant cuit & dégraiſſé, jettez le ragoût dedans.

ANIS, & Eau d'Anis. Plante aromatique, dont la graine eſt longuette, d'un goût piquant & amer : la ſemence eſt chaude : elle eſt fort bonne pour chaſſer les vents.

Pour faire de l'Eau d'Anis, on doit choiſir le plus peſant, & qui ſoit d'une couleur verte.

L'Anis de Verdun eſt celui qui eſt le plus en uſage : il eſt

plus plein que les autres : ſa couleur eſt griſe, & il eſt pl agréable que l'Anis verd. On le pile pour le faire foiſo ner, & on y mêle un peu de Fenouil, parce que l'Anis ſe eſt trop fade. Le tout étant pilé, ne mettez d'abord da l'alambic que les deux tiers de la quantité requiſe d'ea de-vie, mettez-le ſur le feu, lutez éxactement, propo tionnez le feu à la quantité de la recette, rafraîchiſſez chapiteau, & obſervez de ne point tirer de phlegme : tir enſuite vos eſprits diſtillés, faites fondre du ſucre dans l'eau fraîche, verſez-y votre diſtillation, & mettez alc dans ce ſyrop le tiers d'eau-de-vie que vous aviez réſerv mêlez le tout avec les eſprits d'Anis, & paſſez-le à la cha ſe juſqu'à ce qu'il ſoit clair.

La recette pour ſix pintes d'eau d'Anis, eſt de mettre da l'alambic deux pintes d'eau-de-vie & une chopine d'ea deux onces d'Anis, une once de fenouil, une livre & quart de ſucre, trois pintes d'eau pour faire le ſirop, cinq demi-ſeptiers d'eau-de-vie que l'on met dans le ſyr avec les eſprits diſtillés, dès que le ſucre eſt fondu.

L'eau de Fenouillette, qui a beaucoup de raport av celle d'Anis, ſe fait de la même maniére.

ANTIMOINE. Minéral aprochant de la nature d métaux : il eſt peſant, de couleur noire, luiſant, diſpo en longues aiguilles faciles à caſſer : le meilleur eſt cel de Hongrie. C'eſt un des plus grands vomitifs qui ſoie dans la Médecine; il purge avec violence toutes ſortes d'h meurs : on l'emploie dans les maladies dangereuſes : cor me Apoplexie, Paralyſie, Epilepſie, Vertige, Goutte, toutes les maladies cauſées par l'abondance des mauvai humeurs : mais on ne le donne qu'avec de grandes préca tions, c'eſt-à-dire, qu'on ne donne que le préparé, qu' apelle Emétique. On le donne en forme de vin, ou par grai

AOUST. Travaux à faire dans ce mois. On doit donn le troiſiéme labour aux Jachéres, charrier le fumier ſur terres, arracher le chanvre, battre le ſeigle pour la ſema le, brûler les ronces & les mauvaiſes herbes qui ſont da les pâtis. C'eſt le tems de chercher des ſources d'eau pc faire des puits & des fontaines. Quant aux jardins, on d ſouler les montans des oignons & les feuilles de bette ves, carottes, panais ; ſemer les épinards pour la mi-Se tembre, de la laitue à coquille pour l'Automne, & des n ches pour l'hyver ; replanter les fraiſiers enlevés en mott & beaucoup de chicorée à un bon pied l'une de l'autr des laitues royales pour l'Automne & l'Hyver ; lier la c çorée, ſi elle eſt grande. Pour les fleurs, planter des An mones ſimples, pour avoir des fleurs en Automne & Hyver : à la fin d'Août mettre en terre les Jacinthes, Anémones, Renoncules & Jonquilles les plus belles.

les glaires de l'Eſtomac : mais il faut ſe purger de tems en tems pendant l'uſage de ces Remédes.

Les Apoplectiques convaleſcens doivent uſer d'un régime très-ſévére, manger peu le ſoir, & ſe purger de tems en tems pour prévenir les récidives, qui ſont ſouvent funeſtes : enſuite, & lorſque la ſaiſon y ſera propre, il eſt bon qu'ils prennent les Eaux minérales chaudes, telles que celles de Vichi, de Bourbon, ou de Bourbonne.

Comme la Paralyſie eſt une ſuite ordinaire de l'Apoplexie, on frottera les membres affligés avec de l'eſprit de vin camphré, ou l'eau impériale, & le malade lavera ſa bouche avec cette même eau, ou pure ou tempérée avec de l'eau commune.

Pour ſe préſerver de l'Apoplexie, lorſqu'on a lieu de la craindre, il eſt bon de prendre tous les matins à jeun une pincée de graine de Moutarde ſeule ou dans une véhicule.

APOZEME (l') eſt une forte décoction de racines & de Feuilles de plantes.

APPEAU. Eſpéce de ſifflet pour attirer les oiſeaux & le gibier au piége, & avec lequel on contrefait le ſon de leur voix : on en fait de diverſes ſortes. Par exemple, on fend un bâton de Coudrier, ou Noiſettier, on le rejoint après avoir aplani les deux parties ſéparées, & en avoir levé un petit morceau fort mince de ſept ou huit lignes de longueur, on le retrécit avec la pointe du canif, & on fait une petite ouverture à ces deux parties, pour faire paſſer l'air entre deux : on les rejoint & on les lie par les bouts avec une ficelle, & ſi on veut groſſir le ton, on augmente l'ouverture : on donne le nom d'Appeaux ou d'Appellans aux oiſeaux dont on ſe ſert pour attirer les autres.

APPEL. (l') C'eſt la plainte qu'on forme devant le Juge ſupérieur, d'une Sentence rendue par un Juge inférieur, pour raiſon de griefs & dommages qu'on prétend avoir reçus de cette Sentence. L'Apel s'interjette par un ſimple Acte, ſigné par l'Apellant ou par ſon Procureur, & ſignifié à la Partie qui a obtenu gain de cauſe. L'Apellant doit relever ſon Apel dans les trois mois de l'Ordonnance, ſinon il peut être aſſigné en défertion par l'Intimé. L'Intimé eſt celui qui a obtenu gain de cauſe en premiére Inſtance : il peut prévenir l'Apellant par Lettres Royaux d'anticipation, portant permiſſion à l'Impétrant de faire aſſigner l'Apellant à certain jour compétent en la Cour, pour voir procéder ſur l'Apel, ſoit que l'Apellant n'ait pas relevé Apel, ou qu'il l'ait relevé à trop longs jours.

L'Apellant peut relever ſon Apel, ou par un relief d'apel, ou par un Arrêt.

L'Apel ſuſpend l'éxécution de la Sentence, excepté certains cas urgens, auxquels les Sentences ſont éxécutoi-

tes, nonobſtant opoſitions ou apellations quelconques.

En matiére d'Apellations, il y a trois ordres de Juriſdiction Royale. Le premier eſt celui des Prevôt & Châtelains Royaux. Le ſecond eſt celui des Baillifs, Sénéchaux & Préſidiaux, auxquels reſſortiſſent les Apellations des Prevôts & Châtelains. Le troiſiéme eſt celui des Parlemens, par-devant leſquels s'interjettent les Apellations des Sentences des Baillifs & Senéchaux.

APÉTIT perdu, ou dégoût. Reméde. Il faut prendre une médecine ordinaire, & faire uſage pendant quelques jours d'un peu de vin d'Abſinthe.

ARBITRE (un) eſt celui qui eſt nommé par les Parties ou par le Juge, pour la déciſion de leurs différends. Un Arbitre doit ſuivre le droit à la rigueur : toutes perſonnes capables & en état de juger la queſtion conteſtée entre les Parties, peuvent être Arbitres : il faut en excepter les Mineurs, les Juges ordinaires des Parties, les femmes, les perſonnes de mauvaiſe réputation, ou réputées infâmes.

On prend ordinairement des Arbitres pour les partages des ſucceſſions, pour la reſtitution de la dot & du douaire.

Les Arbitres qui ont accepté le compromis, ne peuvent plus s'excuſer, ſi ce n'eſt du conſentement des Parties ; & les Parties qui ont paſſé le compromis ne peuvent y renoncer. Les Arbitres doivent être tous preſens lorſqu'il eſt queſtion d'entendre des témoins : pour éxécuter la Sentence des Arbitres, il faut qu'elle ſoit homologuée par le Juge Royal : on peut apeller d'une Sentence arbitrale, mais elle eſt éxécutoire, nonobſtant l'apel.

ARBRE, eſt le premier & le plus grand des végétaux, qui pouſſe beaucoup de branches & de feuilles. Il y en a de pluſieurs ſortes : 1. les Arbres de tige & de plein vent ; ils s'élévent naturellement fort haut, & on ne les rabaiſſe jamais : 2. les Arbres nains ou buiſſons ; ce ſont ceux que l'on tient bas & auxquels on ne laiſſe que demi-pied de tige : 3. les Arbres en eſpalier, qui ſont ceux dont les branches ſont étendues contre les murailles en façon de main ouverte : 4. les Arbres en contre-eſpalier ; ils ſont plantés près l'eſpalier en ligne parallèle : 5. les Arbres en mannequin ; on met ceux-ci à part plantés dans des mannequins pour s'en ſervir dans le beſoin, à la place de ceux qui ſeroient morts : 6. les Arbres ſur franc ; ce ſont ceux qui ont été greffés ſur des ſauvageons, venus de pepin ou de bouture dans le voiſinage d'autres ſauvageons ; ou bien c'eſt un Arbre enté ſur un autre de ſon eſpéce.

ARBRES FRUITIERS. (culture des) Terre qui convient à chaque Arbre Fruitier. 1. Les Poiriers & Pommiers viennent bien dans les terres, ſoit ſéches, ſoit humides, pourvu qu'elles ayent trois pieds de profondeur ; mais les

Poiriers francs veulent une terre douce & qui ait un grand fond. 2. Les Coignaſſiers, dans une terre douce & un peu fraîche. 3. Les Pruniers, dans les terres ſéches & pierreuſes. 4. Les Pêchers, dans les terres legéres. 5. L'Amandier, dans les mêmes. 6. Les Ceriſiers, & autres fruits rouges, dans les douces & ſablonneuſes, & auſſi les graſſes. En génétal, les fruits ont plus de goût dans les terres ſéches, mais auſſi les Arbres ſont plus vigoureux dans les terres fortes.

Il y a ordinairement trois maniéres différentes de planter les Arbres. 1. A haute tige : cette maniére ſe pratique pour les vergers & dans les champs, & pour certains Arbres qui ne viennent bien que dans cette ſituation. Tels ſont les Pommiers, & ceux qui ont des diſpoſitions à être pâteux comme le Sucré verd, le Lanſac. Les Abricots, les fruits à pepin & les fruits rouges y viennent fort bien. Au reſte, les fruits qui viennent en plein vent ont plus de goût que ceux en eſpalier. 2. En eſpalier, on choiſit pour cela des Arbres de demi-tige ou nains, qu'on a taillés à deſſein dès leur jeuneſſe : ils doivent être bas de tige, garnis dès le pied : on les étend en forme d'éventail ſur un mur, au moins de ſept pieds de haut ; & on les y place alternativement avec les nains. Les fruits qui conviennent aux eſpaliers, ſont les Pêches, les Abricots, les Poires, les Prunes, les Figues, le Perdrigon violet. 3. En buiſſon ; & pour cet effet on doit en les plantant, ne leur laiſſer que neuf pouces hors de terre, les tailler à meſure qu'ils croiſſent, de maniére qu'ils s'étendent plus en largeur qu'en hauteur, & qu'ils ſoient ronds en tous ſens. Les fruits qu'on met en buiſſon ſont les Poires de Beurré, la Virgouleuſe, le Bon-Chrétien, le Colmar.

Quant aux endroits du Jardin où chaque Arbre fruitier doit être placé, on doit avoir égard à la qualité du fonds. Ainſi les fruits délicats & pleins d'eau, tels que tous les fruits à noyau, demandent d'être plantés dans la terre la plus ſéche & la plus douce. Il en eſt de même des fruits à pepin & pleins d'eau, comme le Bon-Chrétien & le Beurré. A l'égard de ceux qui, par leur nature, ſont ſecs, comme le Martin-ſec, le Meſſire-Jean, on doit les mettre dans les terres les plus humides. 2. Il faut avoir égard à l'expoſition, c'eſt-à-dire, aux aſpects du ſoleil. Ainſi, 1. le Levant eſt la meilleure expoſition pour les Pêchers, Pavies, Abricots ; les Poires hâtives & délicates, comme la Virgouleuſe, le Saint-Germain, la Bergamote d'Automne, le Bon-Chrétien d'Hyver : cette expoſition eſt favorable aux terres legéres. 2. Le Midi, pour les Muſcats, Chaſſelas, Figuiers, le Bon-Chrétien, la Bergamote, & toutes les eſpéces pleines d'eau, parce que ces fruits ont beſoin de beaucoup de chaleur

chaleur pour bien mûrir. Au reſte, cette expoſition eſt la meilleure pour les terres fortes, froides & humides. 3. Le Couchant pour les Pruniers, Pommiers & Poiriers, qui ne ſont, ni hâtifs, ni délicats, comme Marquiſes, Saint-Germain & autres. Cette expoſition eſt propre aux fonds arides & ſablonneux.

Le Nord, quoique la plus mauvaiſe expoſition, eſt bon quand il y a un peu de ſoleil dans les climats plus chauds que froids pour les Poires d'Eté, les Prunes de Monſieur. 4. Avoir égard dans l'expoſition aux vents pour le tort qu'ils peuvent faire aux fruits. Ainſi comme les Ceriſes, Prunes, & autres fruits à noyau, fleuriſſent de bonne heure, on doit planter ces Arbres à l'abri des vents du Septentrion & de Galerne, qui régnent au Printems, & ſont ſuivis de gelées; à l'égard des Pommiers & Poiriers, comme ils pouſſent leur fleur plus tard, il faut les mettre à l'abri de ceux du Midi.

Régles eſſentielles à obſerver ſur la PLANTATION DES ARBRES. Premiére Régle. La meilleure ſaiſon pour planter eſt depuis le mois de Novembre juſqu'à Noël.

Deuxiéme. Préparer la terre; pour cet effet, on y ouvre des trous plus ou moins grands; ils doivent être de ſix pieds en carré dans les bonnes terres. A l'égard des Poiriers, deux pieds de profondeur ſuffiſent, & un pour les Pommiers; enſuite labourer le fond des trous, y mettre pluſieurs lits de bonne terre, avec laquelle on mêle du fumier pourri. Dans les terroirs humides on ne doit point faire des trous, mais ſeulement labourer bien la terre. Pour les Arbres qu'on met en eſpalier, il faut ouvrir une tranchée de trois pieds de profondeur, & de ſix de large; la couper en talut du côté du mur, pour ne pas toucher aux fondemens: ſéparer la bonne terre de la mauvaiſe; labourer le fond; y remettre un pied de bonne terre & un demi-pied de fumier pourri, & ainſi alternativement juſqu'en haut: à l'égard des Arbres en buiſſon, on fait des trous de quatre ou cinq pieds en carré.

Troiſiéme. On doit avoir attention à l'âge & à la qualité de chaque Arbre: ainſi les Pêchers & les Abricotiers doivent ſe planter un an après qu'ils ont été greffés; les Poiriers & les Pommiers, deux ans après. On doit faire choix de ceux qui ont l'écorce noire, luiſante, la feuille ſaine. Quant aux Arbres de tige, on doit les choiſir bien droits, & de ſix pieds de haut. Les Poiriers que l'on veut ainſi planter, doivent avoir été greffés ſur Franc, & non ſur Coignaſſier, à moins que ce ne ſoit dans une terre humide. Pour les Arbres d'eſpalier, & les Arbres nains, on doit préférer ceux qui ſont d'un ſeul brin, qui ont de gros yeux & une ſeule greffe. En général, on ne doit point prendre d'Arbre qui

ſoit vieux arraché, ou qui ait l'écorce ridée, le bois ſec, & dont les racines ne ſoient point bien conditionnées ; car il faut qu'elles ſoient groſſes à proportion de l'Arbre, point pourries, ni éclatées, & que celles près de la ſuperficie ſoient nouvelles faites.

Quatriéme. On doit ſçavoir préparer l'Arbre qu'on veut planter : pour cet effet, il faut, 1. ôter ſeulement le ſuperflu des petites racines, qu'on apelle chevelu, & qu'il faut bien éplucher. 2. Couper les groſſes racines qui ſont rompues, ou pourries, ou ſéches, ou qui ſont placées contre l'ordre naturel : par éxemple, lorſqu'il y en a trois près l'une de l'autre, coupez celles des côtés. En général, on ne doit conſerver que fort peu de groſſes racines ; & parmi ces derniéres, les jeunes ſeulement, leſquelles ſont rouges : elles doivent être taillées de maniére qu'elles figurent des doigts écartés & crochus. 3. Tenir courtes toutes celles qu'on a conſervées ; ainſi celles des Arbres nains ne doivent avoir que ſept à huit pouces, & celles des Arbres de tige un pied. 4. Couper les groſſes les plus près de l'endroit le mieux nourri ; couper auſſi avec ſoin le pivot. A l'égard des Eſpaliers, on doit couper les racines qui tournent du côté de la muraille. Lorſqu'il s'agit de décharger la tige de l'Arbre, ce qu'on ne doit faire que lorſqu'on eſt prêt à le planter, on le raccourcit à proportion de la profondeur de la terre qui lui eſt néceſſaire : ainſi les arbres à plein vent doivent avoir ſix à ſept pieds de tige ; les arbres nains, depuis ſix juſqu'à dix pouces au-deſſus de la greffe : on les tient plus bas dans les terres ſéches que dans les terres humides ; on doit les étêter avant de les planter. Etêter un Arbre, c'eſt le couper à un demi-pied au-deſſus de la greffe, & lui retrancher toutes ſes branches.

Cinquiéme. Donner l'ordre & la diſtance néceſſaires aux Arbres fruitiers en les plantant. 1. Il eſt bon de mettre chaque eſpéce dans la terre qui lui eſt propre, ou même de faire un plant particulier de tous les Arbres d'une même eſpéce : mais à l'égard des Eſpaliers, on peut mêler les eſpéces, après avoir obſervé l'expoſition que chaque fruit demande. 2. A l'égard de la diſtance qu'on doit donner entre les Arbres, elle dépend de la bonté de la terre ; car dans les terres fortes, les Arbres s'étendent davantage que dans les legéres. Les Auteurs ſur cette matiére different entr'eux. Les uns veulent qu'on mette à douze pieds de diſtance l'un de l'autre les Arbres en eſpalier ; d'autres à cinq ou ſix : à l'égard des Poiriers plantés en buiſſon & par allées, on les plante de douze en douze pieds : dans les terres qu'on entretient de labours, de huit en huit toiſes : pour les Poiriers & Pommiers, dans les lieux expoſés aux grands vents, de trois en trois toiſes ; dans les pâtures, de

quatre en quatre, & pour les fruits à noyau, de trois en trois. A l'égard des Arbres qu'on plante pour ſervir d'avenue, il faut avoir égard pour la diſtance aux différentes eſpéces : ainſi les Ormes & les Tilleuls doivent être plantés à deux toiſes l'un de l'autre : les Châtaigniers, Noyers, à quatre ou cinq toiſes : les Chênes & les Hêtres, à neuf pieds : les Pins, à quatre toiſes.

Quand on plante les Eſpaliers, on mêle ordinairement les Poiriers & les Pêchers enſemble : d'autres aiment mieux planter tous les Poiriers de ſuite, & tous les Pêchers & Abrigotiers enſemble.

Sixiéme. Obſerver de planter les Arbres à haute tige, ſoit dans les Vergers ou ailleurs, d'une maniére réguliére, c'eſt-à-dire, ou en allée, ou en carré, ou en quinconce.

Septiéme. Sçavoir bien planter ; & pour cela, 1. attendre pour faire le tranſport des petits Arbres deſtinés à être plantés qu'ils ſoient hors de ſéve : dans les terres ſéches, ils le ſont plutôt que dans les terres humides. 2. Choiſir un beau jour du mois de Novembre ou Décembre pour les planter. 3. Obſerver de ne pas endommager les racines des jeunes Arbres en les arrachant, tâcher de les conſerver toutes entiéres, les retailler, couper par-deſſous les groſſes racines, couper la tige à ſept pieds de haut au plus pour les Arbres de haute tige, & à l'égard d'un Arbre en eſpalier, l'arrêter plus ou moins long, ſelon la bonté de la terre : on doit tailler fort court les Pêchers. 4. En plantant l'Arbre dans le trou ou dans les tranchées, ne l'enfoncer que d'un demi-pied de profondeur, enſorte que la greffe des Arbres nains ſoit au moins d'un pouce hors de terre, obſerver de tourner le dos de la greffe au midi, & la couper vers le Nord, étendre promptement les racines, poſer les Arbres en eſpalier à dix ou douze pouces en-deçà de la muraille, & les incliner de maniére que la tige ſoit à trois ou quatre pouces du mur : mais en éloigner autant qu'on peut toutes les racines, les couvrir de bonne terre mêlée avec du terreau de couche conſommé, & ne laiſſer aucun vuide entre les racines, mettre ſur la taille de l'Arbre de la bouze de vache, ou de la cire molle pour les préſerver de la gelée. 5. Les Arbres étant plantés, les butter de terre à la hauteur d'un pied, & aplanir cette butte pour que l'eau s'y arrête. 6. Au mois de Mars leur donner un leger labour, & mettre quatre pouces d'épaiſſeur de fumier, ou du chaume autour de la tige. Dans les terres froides & humides, on doit relever les tranchées de deux pieds plus haut que la terre ordinaire. 7°. Entretenir les Arbres qu'on a plantés : pour cet effet, on doit ébourgeonner ceux de haute tige juſqu'à un pied & demi de haut, lorſqu'ils commencent à pouſſer : enſuite on en demeure là ; car on ne doit rien ôter à un

Arbre nouvellement planté qu'au tems de la taille. 8. A la troiſiéme année, au mois de Mars, on retranche les branches foibles & inutiles, & on rafraîchit les chicots juſqu'au vif. A l'égard des Eſpaliers & des Arbres en buiſſon, on ne leur doit ôter aucune branche la premiére année. 9. On doit donner au moins trois labours par an aux Arbres : le premier en Novembre, le ſecond à la fin d'Avril, & hors du tems de la fleur ; & le troiſiéme à la ſaint Jean. On laboure les Arbres de haute tige avec la charrue pour ôter les mauvaiſes herbes ; & avec la houe fourchue dans les endroits où la charrue ne paſſe point, les Arbres nains en buiſſon avec la bêche : on laboure les Eſpaliers & contre-Eſpaliers de quatre à cinq pieds de large & profondeur dans les mois de Mars & d'Octobre. En général, les premiers labours doivent être profonds dans les terres ſéches & legéres.

Dans les Jardins de propreté on doit donner aux Arbres quatre labours par an. Le premier à l'entrée de l'Hyver : le ſecond au commencement du Printems, & deux autres petits à la ſaint Jean & au mois d'Août, les arroſer matin & ſoir, les élaguer avec ſoin, en ébourgeonner les tiges dès la premiére année, & n'y laiſſer ni fourches, ni brindilles. La ſeconde année & les ſuivantes on doit garnir les bréches de paliſſades, les tondre de près en Juillet entre les deux féves, par-devant & par-derriére, pour les faire mieux élever, ſans couper les montans, que lorſqu'ils ont acquis leur hauteur : à l'égard des arbriſſeaux de Parterre, on doit les tondre deux ou trois fois l'an, & de près.

TRANSPLANTATION des grands Arbres.

1. On peut les tranſplanter aux mois de Novembre, Décembre, Janvier & Février, par un beau tems.

2. Pour cette opération, on doit faire un cerne autour de l'Arbre, en tirer la tige juſqu'à ce qu'on découvre les racines, les détacher ſans violence, arracher l'Arbre, & le tranſplanter dans le trou qu'on lui a deſtiné, & proportionné à l'étendue de ſes racines, obſervant de ne point enfoncer l'endroit où il a été greffé : ſi c'eſt un Arbre à haute tige, on doit couper le bout de ſes branches, & toutes celles qui ſont mal placées.

3. On étend les racines, on y met de la bonne terre deſſus & deſſous, en la preſſant doucement avec la main : on répand ſur la largeur du trou du fumier bien pourri, bien haché & réduit en terreau ; mais on peut ſe diſpenſer d'en mettre dans les terres graſſes ou fortes, ou noirâtres : on jette ſur ce premier lit de terre la valeur d'un arroſoir d'eau, à moins que le tems ne fût diſpoſé à la gelée : on remet un demi-pied de terre, puis du fumier, & on acheve de remplir le trou. Au Printems on réitére l'arroſement.

A l'égard des Arbres à plein vent, ou de haute tige, on les plante sans les étêter, & on n'y laisse que quatre à cinq branches : on les plante en quinconce ; on ne les taille point : mais dans les six premières années on a soin seulement de leur former une belle tête : cependant on en doit retrancher les branches qui naissent tortues, & le bois mort, qu'il faut couper jusqu'au vif.

NOUVELLE METHODE de planter les Arbres Fruitiers.*

1. On doit effondrer la terre, en faisant une fouille ou tranchée de quatre à cinq pieds de profondeur, & d'autant d'espace en tout sens. Si on trouve du tuf, du sable, de la pierre, de la glaise, les enlever ; le tout pour rendre la terre meuble, & y renouveller l'air jusqu'au fond.

2. Ne pas remplir la tranchée de la même terre, mais y mettre, par exemple, des gazons renversés de l'épaisseur d'un bon pied, puis la combler de la superficie de la terre voisine : à l'égard de la terre qu'on a tirée de la tranchée, la répandre sur le terrein dont on a pris celle destinée pour remplir la tranchée : mais si c'est de la mauvaise terre, comme du tuf, &c. la jetter hors du jardin. La nécessité de cet effondrement est fondée sur ce que la terre, au fond, est un corps dur & serré, qui ne forme qu'une masse compacte & impénétrable aux rayons du soleil & aux eaux, & sur ce que la superficie est dévorée par l'air, le hâle, & le soleil, qui enlévent toute l'humidité des plantes, & font que la terre se crevasse de toutes parts ; au lieu que quand la terre est rendue meuble, le pompement s'en fait jusqu'au fond.

3. Planter les Arbres avec toutes leurs racines, quand même elles seroient d'une aune de long ; c'est le moyen que l'Arbre fasse des jets vigoureux dès la première année, & il est Arbre formé à la troisiéme.

4. Ne rafraîchir le bout des racines que de l'épaisseur d'une ligne, & rafraîchir celles qui sont casées & offensées.

5. Avoir soin, quand on plante les Arbres, de mettre la greffe hors de terre d'autant de pouces qu'il y a de pieds de fouille, & non à fleur de terre, comme font ordinairement les Jardiniers : car il arrive de là que la plûpart de ces Arbres ont leurs greffes enterrées, parce qu'un Arbre planté s'affaisse avec toute la masse de la terre remuée : or, la greffe étant posée à fleur de terre, se trouve enterrée au bout de quelque-tems au moins de quatre à cinq pouces ; ainsi la séve se trouvant trop humectée & morfondue par l'humidité de la terre, ces Arbres ne portent que des fruits sans goût, ou ils languissent. Ainsi pour bien faire, on ne doit prendre que des Arbres greffés à quatre ou cinq pouces au-dessus du tronc ; & si on est dans la nécessité de prendre quel-

* *Cette Méthode est de M. l'Abbé Roger.*

ques Arbres qui ont été greffés près du tronc, il faut les butter jusqu'à ce que la motte soit descendue. Au reste, il n'importe de quel côté la greffe se rencontrera, il faut néanmoins chercher le sens de l'Arbre.

6. On doit faire choix d'Arbres forts & vigoureux, & n'en jamais planter qui soient petits, fluets, rabougris, &c.

7. Il ne faut point piétiner les Arbres après les avoir plantés, car on gêne les racines auxquelles on fait prendre un mauvais pli, & on forme un plancher impénétrable aux pluies & aux influances de l'air.

8. On ne doit point enterrer un Arbre, quel qu'il puisse être, plus avant en terre que deux ou trois pouces au-dessus du tronc. La place la plus convenable du tronc est d'être à la superficie de la terre: ainsi il ne doit pas être enfoncé dans la terre comme les racines, ni à découvert comme la tige.

9. Mettre une distance au moins de douze pieds entre les Arbres en buisson: car il ne faut jamais qu'ils se nuisent les uns aux autres par leurs racines, ou par leur ombrage, & dix-huit entre les Arbres de tige. A l'égard des Châtaignjers & des Noyers, il en faut trente, ainsi qu'entre tous les arbres qui jettent de très-longues racines.

10. Cacher les défauts des Arbres en les plantant, & les placer alors de profil & de côté: planter les Arbres avec leur tête, quels qu'ils soient, soit qu'on les plante en espalier, ou à plein vent, & ne les étêter qu'à la fin de Février: c'est le sentiment de M. de la Quintinie. Ne point supprimer les racines pivotantes, comme font les Jardiniers: car par le retranchement du pivot toute la séve flue & se perd par la plaie qui est faite alors perpendiculairement, ce qui fait périr un grand nombre d'Arbres. On a éprouvé, au contraire, que des Arbres plantés avec le pivot ont réussi à souhait en peu d'années. En effet, le pivot étant perpendiculaire au tronc, & piquant droit en terre, prend des sucs beaucoup plus abondans que des racines placées horisontalement. Enfin, on peut remarquer que les Arbres fruitiers qui pivotent, ont toujours raporté les fruits les mieux nourris & les plus succulens, & que les Arbres les plus vigoureux qu'on léve dans les pépiniéres, sont ceux qui ont des pivots.

A l'égard des contre-espaliers, on doit mettre une distance de dix ou douze pieds entr'eux & les espaliers: autrement ils affameroient ces derniers: on n'en doit former jamais avec des Pêchers, car ils ne réussiroient point: mais on peut en former avec des Poiriers, Pommiers, &c. On doit leur donner trois ou quatre pieds de hauteur, & les espacer de trente pieds, si ceux en espalier contre un mur de huit pieds le sont de quinze ou dix-huit; par la suite

les Arbres s'aprocheront. Mettre les Arbres à pied droit, ſoit qu'il y ait treillage ou non, ſans les cambrer, ni les déverſer.

11. Lorſqu'on rabat au mois de Mars les Arbres nouvellement plantés, il faut leur laiſſer un pied & demi ou deux pieds, & même trois au-deſſus de la greffe : à l'égard des Arbres, ſoit de tige, ſoit de demi-tige, ou nains, leur laiſſer des racines de toute leur longueur, & une tête formée horizontalement ; mais ne laiſſer aucune branche perpendiculaire à la tige. Quand aux Arbres en buiſſon, on ne doit pas leur laiſſer une tête auſſi haute qu'aux autres Arbres, mais les ravaler à environ ſix pouces, & quand ils pouſſeront, ne laiſſer que des bourgeons de côté, & des branches obliques au pourtour. Ravaler, c'eſt ôter entiérement les plus hautes branches qui ſont groſſes, & conſerver les plus baſſes.

12. On doit donner à tous les Arbres d'eſpaliers & de contre-eſpaliers la figure d'un V déverſé, c'eſt-à-dire plus ouvert qu'à l'ordinaire, & fait comme un compas renverſé & à demi ouvert, & non dans la forme d'un éventail ; & cela dès la premiére taille, ou lors du ravalement, lorſqu'ils ſont diſpoſés à prendre cette forme ; & s'ils ne le font pas, on attend la ſaiſon de la pouſſe.

Pour en venir à bout il faut couper le canal direct de la ſéve, & ſuprimer, comme on vient de le dire, les branches perpendiculaires au tronc : autrement toute la ſéve paſſeroit vers les branches verticales, & abandonneroit toujours le bas, où ſont les branches latérales : c'eſt la méthode des gens de Montreuil prés Verſailles, & qui leur procure les plus beaux eſpaliers & les plus excellens fruits. Selon cette méthode, on ne voit dans leurs eſpaliers aucunes branches verticales, aucuns rameaux qui partent directement de la tige : tous au contraire ſortent obliquement & latéralement : au lieu que les Arbres conduits ſuivant la méthode ordinaire, imitent la forme d'un éventail, & toutes les branches partent du même point ; &, en effet, en coupant le canal direct de la ſéve, on la diviſe & on la partage. Cette ſéve ainſi diviſée & retardée dans ſon cours, ſe ſubtiliſe de plus en plus, & produit une foule de branches à fruits, de brindilles & de boutons à fruit : au lieu que ſi elle n'eſt pas diviſée, elle forme une plus grande quantité de branches à bois, parce qu'étant groſſiére, & paſſant dans des rameaux à fibres larges, elle ne peut ſe digérer ni ſe ſubtiliſer, par conſéquent elle ne ſçauroit être fructueuſe. De là il ſuit que c'eſt l'interruption de la ſéve dans ſon cours, ſon ſéjour entre l'écorce & le bois pour y être cuite & digérée, & ſa filtration, qui ſont les cauſes de ſa fécondité. Pour en être convaincu, on n'a qu'à couper quelques-

unes de ces branches fortes qui ne produiſent que des rameaux à bois, & leur faire prendre la forme du cerceau juſqu'à un certain point, & on verra qu'elles fourmilleront l'année ſuivante de boutons à fruit, qui produiront une ample récolte. *Voyez Féve.*

ARBRES CHAMPETRES, ou qu'on plante dans les champs. Les plants d'Arbres dans les champs ſont d'une grande utilité à la campagne; ils embelliſſent une maiſon: on en peut former des bois, des boſquets, des avenues: ils ſont utiles pour les fruits qu'ils raportent, & par le bois qu'ils donnent: on en peut mettre juſques dans les endroits qui ne ſervent à rien: car en multipliant ſes plants, on multiplie ſon bien: ceux mêmes qui ne portent pas du fruit, ſervent à l'ornement & à l'utilité, puiſqu'ils donnent du bois, ou pour bâtir, ou pour brûler.

Avant toutes choſes, il faut avoir égard aux différens terroirs d'un domaine, & y planter de tous les plants qui ſont propres à un chacun. Pour cet effet, on doit faire des pépiniéres de tous les plants qu'on veut avoir, & en planter de toute eſpéce par-tout où il en peut venir: ils valent mieux que ceux qu'on a trouvé dans les bois: mais lorſqu'on léve de ceux-ci, on doit préférer ceux de brin à ceux de ſouche.

Le plant de Futaie fait la beauté & la richeſſe d'une terre: au reſte, les plants d'Arbres ne demandent que fort peu de ſoins, puiſqu'il ſuffit de labourer le pied de l'Arbre, & d'en ôter le bois mort. A l'égard des Arbres Fruitiers, qui ordinairement donnent abondamment de trois années une, il eſt conſtant que la récolte en eſt plus lucrative que celle de quelques grains que ce ſoit.

Lorſqu'on veut avoir des plants d'Arbres qui viennent promptement, on doit choiſir ceux qui fleuriſſent les premiers, comme les Amandiers, Pruniers, Meriſiers, le Marronnier d'inde, le Sycomore, les Frênes, les Tilleuls. Si on en veut avoir qui donnent de l'ombre au plutôt, on doit planter des Saules, des Oſiers, des Peupliers: mais ſi on n'a en vue que des plants de longue durée, & qui ſoient de profit, on plante des Chênes, des Ormes, des Châtaigniers.

Lorſqu'on veut planter un bois, on plante ordinairement des Chênes, des Ormes, Hêtres, Frênes, Sapins: on les diſpoſe en routes ou allées, ou en quinconce.

Si on veut faire des avenues ou border des terres, on doit planter pareillement des Ormes, des Chênes, des Noyers: en un mot, tous arbres forts & de haute tige. Si c'eſt des Vergers, on plante des Pommiers, Poiriers, Pruniers, Ceriſiers, &c.

On ne doit planter les Arbres de Futaie qu'à ſept pieds & demi de l'héritage de ſon voiſin, ſur-tout du côté que le

ſoleil

soleil lui vient, à cause du tort qu'ils pourroient lui faire par l'ombre & les racines.

Il est bon de ne les planter qu'à vingt pieds de distance de tout bâtiment & des terres à grains, parce que les racines de ces Arbres affament les plants; on les plante debout; mais pour qu'ils viennent plus vîte, on les plante tout petits horizontalement dans les côtés des digues des fossés, qu'on releve exprès pour cela: qu'on apelle planter en douve.

On doit planter les fruits à noyau à dix-huit pieds de distance, à cause de leur large tête, & ceux à pepins à quinze. Dans les fonds humides, on doit donner plus d'espace que dans les sablonneux.

En général, les Arbres qu'on plante doivent être jeunes & vifs: le tems de les planter est au mois de Novembre, & presque tout l'Hyver, mais point en tems de pluie ni de forte gelée. On les élague au mois de Février: à l'égard du Chêne, du Hêtre & du Châtaignier, on ne les élague plus quand leur tête est formée.

MALADIES DES ARBRES. Lorsqu'un Arbre ne pousse pas bien, soit qu'il manque de nourriture, ou qu'il est piqué de quelques vers, on doit le déchausser jusqu'aux racines, & y mettre trois ou quatre hottées de fumier bien pourri, puis autant de seaux d'eau, & le recouvrir avec la même terre. 2. Si le mal vient de ce que quelques racines sont pourries, on doit les couper jusqu'au vif. 3. S'il vient de ce que la terre est usée, on ôte la terre usée, & on y en met de la neuve avec deux hottées de fumier. 4. S'il vient de ce qu'il est trop vieux, ce qu'on connoît à quelques branches mortes, on le déchausse jusqu'aux racines, on y jette cinq ou six hottées de fumier de vache bien pourri: on coupe l'Arbre jusqu'au vif au mois de Février, & en bec de flûte, & on y met une emplâtre de terre, & lors du tems qu'on doit le tailler, on taille ses branches d'un pied de long. 5. Si la maladie est la jauniſſe des feuilles, & qu'elle vienne de ce que la terre est usée, en ce cas on y remédie comme ci-dessus, ou bien on y met autour des cendres & de la suie dans les terres legéres, & du fumier de pigeon dans les froides: mais il faut que la grande chaleur soit passée. Si elle vient de ce qu'il est dans une terre trop humide, on y met du fumier de cheval un peu consommé: & si c'étoit le contraire, on déchausse l'Arbre, & on y met des curures de mare, ou d'autres engrais semblables. On en fait de même pour les Espaliers. 6. Si le mal vient de la stérilité, on doit couper l'extrémité des grandes racines, & celles qui sont trop longues, y mettre dessus de la terre neuve, & les recouvrir. 7. Pour empêcher de couler les fruits des Arbres sujets à cet inconvénient, on doit les arroser de plusieurs seaux d'eau, quand ils sont

en fleur. Pour garantir les Pêchers & Abricotiers de la brouiſſure & des roux-vents qui viennent de la brouine & de la gelée, qui gâtent les boutons & font rider & jaunir les feuilles, on doit les couvrir de paillaſſons. 8. Si l'Arbre eſt attaqué par la mouſſe, à quoi les vieux ſont expoſés, on les déchauſſe, & on couvre ſes racines de fumier de mouton. 9. S'il eſt de chancre, ce qui arrive aux Poiriers, on coupe juſqu'au vif l'endroit malade, & on le couvre enſuite de bouze de vache. 10. S'il eſt de gomme, qui eſt la maladie des fruits à noyau, on l'ôte juſqu'au vif, & on couvre l'endroit de terre bien pulvériſée.

Quant aux Arbres gelés par les grands froids, ſi ce ſont des Poiriers, Pruniers & Pommiers, on doit, avant que la gelée ait gagné juſqu'aux racines, les couper au-deſſous de l'endroit gelé. A l'égard des fruits à noyau, on les étête au-deſſus de la greffe.

MOYEN de préſerver les Arbres des limaçons & des fourmis, & autres inſectes nuiſibles. Ayez une corde de crin, de la groſſeur du petit doigt, entourez-en le corps de l'Arbre où vous craignez des limaçons, faites-lui faire pluſieurs tours qui ſe joignent : les crins qui s'échapent de la corde bleſſeront infailliblement le limaçon, dont la peau eſt délicate : ils reculeront, & iront chercher pâture ailleurs.

Pour écarter les fourmis, entourez le corps de l'Arbre de flocons de groſſe ſuie qui pendent dans les cheminées, formez-en un large cordon ou deux, ils s'attâcheront à l'écorce ; aucune fourmi n'en aprochera, parce qu'elles ne peuvent ſouffrir l'odeur de la ſuie.

ARDOISE. Foſſile ou Pierre bleue, ou tirant ſur le noir, qu'on tire des carriéres, & qu'on coupe en feuilles, en forme de carré, pour les couvertures des belles maiſons : celle qui eſt d'un roux noir eſt la plus eſtimée : le millier de la carrée, qui a douze pouces de largeur, fait quatre toiſes de couverture. L'Ardoiſe vaut neuf liv. la toiſe carrée, en fourniſſant tout par le Couvreur.

ARGENT (l') eſt le plus fin de tous les métaux après l'or : il eſt plus poli & plus doux que l'or, mais il s'étend moins ſous le marteau : il eſt auſſi plus leger. Il eſt rare qu'on trouve de l'Argent ſeul & pur dans les mines, il y eſt ordinairément mêlé de cuivre, de plomb ou d'or : celui qui ſe trouve mêlé de plomb, forme une eſpéce de mine noire ; & celui qu'on trouve dans le cuivre, eſt ordinairement d'une pierre blanche & dure, ſemblable au criſtal. Les mines d'argent ſont fort variées par leur mêlange, les unes contiennent beaucoup plus d'argent que les autres : cent livres de mines ne donnent quelquefois qu'une once ou une demi-once d'argent, quelquefois on en tire juſqu'à vingt onces, mais c'eſt le plus.

ARMOISE. Plante vulnéraire, hiſtérique, fortifiante, elle abat les vapeurs, rompt la pierre, guérit la ſupreſſion d'urine, excite les mois, aide à l'accouchement.

ARPENT. Meſure dont on ſe ſert pour meſurer les Terres : le terme d'Arpent eſt en uſage dans toute l'Iſle de France, & en bien d'autres endroits. Un Arpent a dix perches de longueur, dix de largeur, & par-tout cent perches de ſuperficie : au reſte, cette meſure varie ſelon le nombre de pieds que contient la perche. La meſure commune de la perche eſt de dix-huit pieds de long, ce qui fait trois toiſes courantes à ſix pieds chacune : la perche qu'on apelle meſure de Paris, a vingt-deux pieds.

Ces meſures varient en bien des Provinces. En Normandie, on meſure, ou on compte par acre, ou cent ſoixante perches, dont chacune eſt de vingt-deux pieds ; en Bretagne par journal ; & en Languedoc par ſaumée, laquelle a quatre ſeptérées. Un bon Arpent de blé peut raporter deux cens gerbes, & le cent de gerbes raporte trois ſeptiers : le moindre Arpent raporte cent gerbes, qui peuvent rendre deux ſeptiers.

ARRÉRAGES. On entend par ce mot les intérêts, penſions, ou revenus des cens des rentes foncières & conſtituées, & autres redevances annuelles. Le payement des trois derniéres années conſécutives, induit le payement ou l'acquit des précédentes. On ne peut demander que cinq années d'Arrérages de rentes conſtituées, vingt-neuf des rentes foncières, & dix des rentes & penſions viagéres : le tout à moins qu'il n'ait été fait au Débiteur de la rente une ſommation de payer les Arrérages : car ce ſeul acte interrompt la preſcription dans les années antérieures.

Tous Arrérages de rentes ſont réputés meubles. Les Arrérages ont même hypothéque que le principal de la rente conſtituée. La femme, pour les Arrérages de ſon douaire, eſt préférée aux enfans qui ont la propriété du douaire, & elle doit être payée tant que le douaire aura cours.

ARREST (un) eſt un Jugement rendu par une Cour ſouveraine, contre lequel on ne peut ſe pourvoir par apel : cependant on le peut par la voie de la Requête civile, ou par la voie de la caſſation, en s'adreſſant au Conſeil du Roi

ARREST DE DÉFENSE (un) reçoit apellant d'une Sentence celui qui l'obtient, & fait défenſes de mettre la Sentence à éxécution, même lorſqu'elle eſt éxécutoire nonobſtant l'apel.

ARRESTÉ DE COMPTE, eſt un Acte, qui, aprés l'éxamen fait de ce qui peut être dû par un particulier à un autre, déduction faite des payemens faits, régle à quelle ſomme ſe monte ce qui reſte dû par l'une des Parties à l'autre.

Cette opération étant faite, on recouvre les Artichauts de bonne terre mêlée de fumier : on laboure le carré, ce que l'on réitére à la mi-Mai, & on les arroſe une ou deux fois la ſemaine. Avec ces ſoins les Artichauts plantés au Printems peuvent donner du fruit en Automne : on doit les renouveller tous les trois ans.

Les terres qui conviennent le mieux aux Artichauts, ſont les fortes & pierreuſes expoſées au Midi & fournies de ſucs abondans : car l'Artichaut eſt une plante fort vorace : ils viennent encore plus promptement dans une terre legére & ſablonneuſe qui a beaucoup de fond : mais c'eſt lorſqu'on a auprès des eaux en abondance pour les arroſer dès qu'ils en ont beſoin, alors on en peut avoir deux fois l'année.

Nouvelle maniére de faire venir des Artichauts par le moyen de la graine. Laiſſez fleurir les premiéres pommes d'Artichauts qui viennent au Printems, laiſſez-les monter en graine, recueillez-la bien mûre. Semez-la à la fin de Mars par un beau tems, ſans avoir égard, ni aux vents, ni aux lunes, qui ſont de vieux préjugés : ce doit être dans une terre bien préparée avec du terreau dreſſé en plate-bande, & dans un endroit bien expoſé, dans des trous faits avec un plantoir, à un pouce de profondeur, & à trois ou quatre de diſtance en tout ſens, avec deux graines dans chaque trou : faites la guerre aux grillons & aux taupes, juſqu'à ce que les plantes ayent acquis de la force. Un peu après qu'ils ſont levés, arrachez les petits pieds qui ſont reſtés doubles, arroſez-les ſouvent, & quand ils auront ſix ou ſept feuilles, tranſplantez-les en pleine terre dans des carreaux bien expoſés au ſoleil, & ſur leſquels on a répandu beaucoup de fumier dans le mois de Novembre. La terre doit avoir été défoncée d'un pied & demi, ſi c'eſt un terrein ſablonneux, & de deux s'il eſt pierreux : au mois de Mars on lui donne un labour de beche, & la veille de la plantation on lui en donne un de la profondeur d'un pied. Si le terrein eſt ſec & ſablonneux, on l'arroſe d'un courant d'eau, & pour cela on y forme des plate-bandes larges de dix-huit pieds & faites en dos d'âne ; à droite & à gauche de chaque plate-bande, on plante quatre pieds d'Artichauts à deux pieds de diſtance les uns des autres. Dans chaque place où l'on met les plants, on fait trois trous en forme de trépied à quatre pouces l'un de l'autre, & d'un pied & demi de profondeur : on met trois tiges pour chaque touche ; car s'il n'y avoit qu'une ſeule tige & qu'elle vint à manquer, la place reſteroit vacante, au lieu qu'avec trois tiges, ou au moins deux de reſte, il y a plus de reſſource, & on a en peu de tems une récolte complette. On aura eu ſoin, à meſure qu'on aura ôté les plantes d'Artichauts de la pépiniére, de couper la pointe des feuilles, à un demi-pied au-

deſſus de la racine, & de conſerver longue la principale racine. Il faudra mettre dans chaque trou deux ou trois poignées de terreau qui a ſervi à de vieilles couches, y verſer de l'eau par-deſſus, & délayer avec un bâton le terreau avec cette eau : en outre de la terre ſéche par-deſſus, & placer la racine à fleur de trou : il faudra conſerver dans la pépiniére pluſieurs ſujets propres à être tranſplantés, à la place de ceux qui auront manqué, ou qui auront été détruits.

Il ne manque plus que d'avoir autant de fumier qu'il eſt néceſſaire pour ajouter de nouveaux amendemens à la terre ; & ſi on en a à foiſon, & que l'on ait des eaux à volonté pour arroſer l'Artichaudiére, on ne riſquera rien de planter les ſouches d'Artichauts à deux pieds de diſtance les unes des autres. Les Artichauts durent quatre à cinq ans.

Maniére d'aprêter les Artichauts au beurre. Faites-les cuire dans l'eau avec un peu de ſel ; ôtez le foin, faites une ſauſſe avec beurre frais, vinaigre, ſel, muſcade & un peu de farine. Si c'eſt à la friture, coupez-les par tranches, ôtez le foin ; faites-les bouillir dans l'eau trois ou quatre tours ; tirez-les, mettez-les tremper avec vinaigre, poivre, ſel, paſſez-les dans un œuf battu, farinez-les, & faites-les frire.

Cardes d'Artichauts. On apelle ainſi les côtes d'Artichauts quand elles ſont blanchies, après qu'on les a enveloppées de paille : on s'en ſert à la cuiſine comme des cardes d'Eſpagne.

ASPERGES. Plante potagére & printanniére. On les multiplie de graine, laquelle ſe forme dans les coſſes : on ſeme cette graine au Printems & à plein champ ; dans un carré de terre choiſi & préparé pour cela avec du terreau ; enſuite on herſe la terre avec le rateau, on doit arroſer le plant dans les chaleurs. Au bout de deux ans, on les leve de terre, & on les replante vers le mois d'Avril : on fait pour cela des planches larges de trois pieds, dans leſquelles on fait des tranchées d'un pied de profondeur, enſorte qu'elles forment de petits ſentiers élevés en dos-d'âne : on y met des racines d'Aſperges, qui ſont des filamens attachés à une petite tête, à la diſtance d'un pied l'une de l'autre, & on les couvre de quelques pouces de terre. Si le terrein étoit humide, il ne faudroit pas de tranchées, car alors on doit tenir les Aſperges hautes. 1. On doit les arroſer pendant les chaleurs, & leur donner un petit labour avec le rateau vers le mois de Mars. 2. On en peut réitérer tous les ans le labour en pareil tems, & le faire de trois ou quatre pouces ; recouvrir les Aſperges d'un peu de terre avec du menu fumier. Un tel plant peut durer quinze ans : mais on ne doit cueillir d'Aſperges qu'au bout de quatre ans, ſi on veut en avoir de groſſes.

Pour avoir des Aſperges de Printems, & les hâter beau-

coup, on creuse les sentiers d'entre les deux planches, à la profondeur de demi-pied : on les remplit de grand fumier chaud : on en fait aussi une couche de deux pieds d'épaisseur sur la planche même.

Nouvelle méthode pour avoir de belles asperges. 1. Il faut que le fond de leur couche soit d'une excellente terre, & qu'il ait au moins deux pieds de profondeur. 2. On doit avoir soin de tirer la bonne terre qui est à la surface sur sept bons pieds de largeur, & de l'amoncéler en un tas sur le côté du fossé qu'on veut faire : creuser un fossé de trois pieds de profondeur & d'autant de largeur, & jetter cette terre sur la partie dont on fait ôter la bonne terre. Quand ce fossé est fait, on doit jetter dedans la partie de terre qu'on avoit entassée d'abord, & qui par ce moyen se trouve épaisse de plus de deux pieds : de cette maniére les Asperges trouvant un fond de terre suffisant pour leur donner une nourriture abondante, viennent très-bien.

Que si le terrein où l'on veut établir un plant n'est pas de bonne qualité, on doit remplir le fossé avec des terres qu'on a ramassées dans un bois en raclant les feuilles, la mousse & les petites brossailles qu'on a laissé pourrir en tas avant que de s'en servir : cette terre vaut mieux que tous les fumiers & les terreaux, lesquels ne produisent jamais de bonnes Asperges.

Les personnes qui n'ont que des terreins froids y peuvent cependant faire venir de grosses Asperges, & même natives, en s'y prenant de la maniére suivante. On doit creuser un fossé bien profond auquel on donne de la pente pour que les eaux n'y croupissent pas : on met au fond de ce fossé une couche de petites pierres à chaux d'environ un pied d'épaisseur : au-dessus de cette couche on en répand une de platras ou décombres de bâtimens, & par-dessus le tout, un pied & demi ou deux pieds de bonne terre, ou de gazon de bois pourri. Les Asperges y viennent à merveille.

Pour en avoir de très-grosses, & en même-tems excellentes, on peut user encore de cette méthode qu'indique le même Cultivateur, qui nous a fourni les deux précédentes : on doit creuser dans une terre forte un fossé de trois bons pieds de profondeur, au fond duquel on enterre des cornes, des ongles, des os, &c. de bœufs, de moutons, & des morceaux de cuir de plus d'un pied d'épaisseur : on met ensuite sur ce fond un bon pied & demi d'excellente terre, dans laquelle on a déja planté des Asperges. Cette sorte de plant dure long-tems, parce que les matiéres qui en font le plus grand mérite ne sont pas de nature à être sitôt consommées. Il est constant que

toute matiére prevenant des animaux, ſur-tout les corne, les ongles, &c. eſt excellente pour procurer une bonne végétation aux plantes.

Les Aſperges durent dix à douze ans.

Maniére d'aprêter les Aſperges. 1. Au beurre: faites-les cuire dans l'eau avec un peu de ſel; étant cuites, mais point trop, mettez-les égoutter, dreſſez-les dans un plat, & faites une ſauſſe avec beurre, ſel, vinaigre, muſcade, remuant toujours, & verſez-la ſur vos Aſperges.

2. En petits pois. Coupez-les de la groſſeur des petits pois: faites-les cuire un moment dans l'eau, mettez-les égoutter, & mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet de perſil & ciboule, & une liaiſon de jaunes d'œufs.

3. Au jus. Coupez-les par morceaux, paſſez-les avec lard fondu, perſil, ciboule, ſel, poivre, muſcade, faites-les mitonner dans un pot avec un peu de bouillon gras: étant cuites, dégraiſſez-les, & mettez-y un jus de mouton: que la ſauſſe ſoit courte.

Maniére de faire cuire les Aſperges ſans eau. Comme les légumes perdent de leur goût à proportion de ce qu'elles cuiſent, pour conſerver aux Aſperges le leur, & les manger dans toute leur bonté, on doit les faire cuire dans une tourtiére, comme on fait de la pâtiſſerie, en y mettant du feu deſſus & deſſous. Si on ne trouve pas la forme de la tourtiére commode, on pourroit faire faire des vaiſſeaux de cuivre étaimés, & d'une forme ovale, un peu aplatie, & à pouvoir contenir une ou deux bottes d'Aſperges, les deux parties doivent être preſque égales, & ſe joindre éxactement: on ne doit point donner d'abord un feu trop vif; les Aſperges, & toutes autres légumes & racines, cuiront ainſi doucement dans leur jus, & conſerveront tout leur ſel. On les trouvera d'un goût infiniment ſupérieur à celui qu'elles ont étant préparées à l'ordinaire.

ASSEMBLÉES générales d'Habitans pour affaires publiques. Elles doivent être faites en conſéquence de l'Ordonnance de l'Intendant ou Bailli, du Sénéchal, ou leurs Lieutenans qui ont droit d'y préſider, &, en leur abſence, de leurs Prévôts. On doit remarquer, 1. qu'aux Aſſemblées qui ſe font ſur le fait des Tailles, les Juges ordinaires n'y peuvent aſſiſter que comme tous autres Particuliers taillables; 2. qu'en ces ſortes d'Aſſemblées, on ne doit apeler que les plus forts en cotte, afin d'empêcher la confuſion, & afin que les Pauvres & les moins intéreſſés ne l'emportent deſſus les plus notables.

ASSIGNATION (l') eſt un Acte qu'on apelle Exploit, par lequel on aſſigne quelqu'un par-devant un Juge compétent, pour ſe voir condamner ſuivant les fins & concluſions

que l'on prend contre lui. Pour que l'Exploit ſoit valide, il faut qu'il y ſoit fait mention, 1. du nom, ſurmon & qualités du Demandeur & du Défendeur : 2. du nom du Juge par-devant lequel l'Aſſignation eſt donné : 3. de la demande du Demandateur, & des moyens ſur leſquels elle eſt fondée, mais déduits ſommairement, ce qu'on apelle fins & concluſions : 4. du délai auquel l'Aſſignation eſt donnée : 5. du nom du Procureur du Demandeur : 6. du nom & domicile de l'Huiſſier, qui donne copie de l'Aſſignation au Défendeur : 7. il faut que l'Aſſignation ſoit donnée à Perſonne au domicile, avec mention de celui à qui l'Huiſſier l'a laiſſée, à peine de nullité : qu'elle ſoit donnée par-devant le Juge du domicile du Défendeur, à moins que le Demandeur n'ait un privilége de faire aſſigner le Défendeur par-devant un certain Juge, ou que la matiére de la conteſtation apartienne à un certain Juge.

L'Exploit doit être contrôlé dans les trois jours de la ſignification.

A l'égard des délais, ſi le Défendeur eſt aſſigné devant un Juge ordinaire, Prévôt ou Châtelain, le délai eſt de trois jours ou de huitaine, s'il demeure dans le lieu : mais s'il demeure hors le lieu & dans le reſſort, il eſt de huitaine ou de quinzaine au plus.

Devant les Siéges Préſidiaux, Bailliages & Sénéchauſſées il eſt de huitaine & quinzaine au plus, ſi le Défendeur demeure ſur le lieu ou à la diſtance de dix lieues; s'il eſt hors de dix lieues, il eſt de trois ſemaines.

Aux Requêtes de l'Hôtel ou du Palais, le délai eſt de huitaine, ſi le Défendeur demeure ſur le lieu; de quinzaine, s'il eſt dans l'étendue de dix lieues; & d'un mois s'il eſt dans la diſtance de cinquante, & de deux mois pour ceux qui ſont hors le Reſſort du Parlement.

Dans les Cours ſouveraines, le délai pour les domiciliés eſt de huitaine; de quinzaine, s'ils demeurent hors la Ville dans l'étendue de cinquante lieues; de ſix ſemaines pour ceux qui demeurent au-delà, & néanmoins dans le Reſſort du même Parlement; de deux mois, s'ils ſont hors du Reſſort : mais au Grand-Conſeil, & au-delà de cinquante lieues, le délai eſt augmenté d'un jour par dix lieues. Le jour auquel l'aſſignation eſt donnée, & celui auquel elle échet, ſont francs & ne ſe comptent point dans les délais.

Au reſte, ces différens délais ne doivent pas être pris à la lettre, car celui qui eſt aſſigné à huitaine, a vingt-ſept jours pour ſe défendre, & avant que le Demandeur puiſſe obtenir Sentence contre lui, parce que celui-ci ne peut obtenir le défaut qu'après ce terme, à compter du jour de l'aſſignation, attendu le délai accordé par l'Ordonnance, pour fournir des défenſes & faire juger le défaut.

Celui qui l'eſt à quinzaine, a trente-trois jours ; celui qui l'eſt à un mois, a cinquante-cinq jours ; & celui qui l'eſt à deux mois, a trois mois huit jours, à cauſe des divers délais accordés par l'Ordonnance, ſelon ces différentes manières d'aſſigner.

ASTHME (l') eſt une difficulté de reſpirer habituelle, & qui attaque à différens intervalles, qu'on apelle accès : elle eſt cauſée par un ſang épais & viſqueux qui s'arrête dans les poumons, les comprime, & empêche l'air d'y entrer aſſez abondamment pour les dilater : ce qui oblige le malade de faire différentes pauſes, ſoit en marchant, ſoit en montant.

Remédes. 1. Les ſaignées juſqu'à deux & à trois, ſont les premiers ſecours, & particuliérement dans le commencement de l'accès : on excepte de cette régle les vieillards, autant qu'il eſt impoſſible : 2. après la ſaignée, donner un lavement de demi-ſeptier de décoction émoliente : on peut y délayer trois onces de miel mercurial : 3. employer les vomitifs ſi le malade peut les ſuporter, comme ſeize grains de poudre vomitive, ou trois & juſqu'à ſix grains de tartre émétique : 4. les purgatifs, par éxemple, trois gros de ſéné & un gros & demi de ſel végétal, infuſés douze heures ſur les cendres chaudes ; cette médecine doit être ſelon l'âge & les forces : 5. ſi l'opreſſion ne diminue point après tous ces remédes, faire prendre au malade une potion deſtinée à faciliter l'expectoration, comme des émulſions, potions cordiales, poudres pectorales, gelées.

S'il ne dort que difficilement, on doit lui donner des narcotiques, comme deux ou trois grains de laudanum. *Helv.*

Autres remédes contre l'Aſthme. L'Oxycrat eſt fort commode pour les Pauvres : on peut auſſi faire uſage de l'eau imprégnée de la fumée de ſoufre.

Ou prendre une dragme de poudre de feuilles d'hyſſope ou de véronique mâle rampante ſéchées à l'ombre ; incorporer cette poudre dans une once de miel chaud & liquefié ; en faire quelques pilules, que le malade en avale une le matin à jeun, une trois heures après le dîner, & une autre trois heures après le ſouper & qu'il continue pluſieurs jours.

Ou enveloper une cinquantaine ou environ de cloportes vivantes dans un linge clair ; les mettre infuſer vingt-quatre heures dans du vin ; enſuite exprimer le nouet de linge, & faire avaler l'expreſſion. Le ſuc de Bugloſe avalé avec du miel, eſt encore fort bon. *Médec. des Pauv.*

Un Aſthmatique doit uſer d'un grand régime, ne point habiter les lieux expoſés au Nord-Oueſt, ni autres vents froids & humides, mais ceux qui ſont expoſés au Levant ou au Midi, ſe tenir la tête & les pieds chaudement, avoir la poitrine couverte d'une peau de liévre, ou autre ſemblable

lie en Hyver & en Automne, faire diete dès le commencement de l'attaque ou accès, prendre de bons bouillons, faits avec de la mouelle de veau, de la tranche de bœuf & de la volaille : lorsque l'oppression diminuë, user de nourriture legere, & plûtôt du rôti que du bouilli, s'abſtenir de tous ragoûts, laitages & fruits.

Lorsque l'accès revient, ce qui peut arriver au bout de ſix ſemaines, de ſix mois, ou d'un an, le malade doit recommencer les mêmes remedes : & s'il ne revient pas, il peut en prevenir les attaques par l'uſage du ſoufre préparé, ou du tabac qu'il doit fumer ; mais que ce ſoit du plus doux, & il s'en trouvera à celui qui lui procurera le plus de ſoulagement.

AVANTURE (prêt à groſſe) eſt le prêt qu'on fait d'une groſſe ſomme d'argent à gros intérêts, comme au denier 5. 5. ou autre, à celui qui va trafiquer au-delà des mers, & dont on veut bien courir le riſque ſi le vaiſſeau vient à périr. Ces intérêts ſont permis, à cauſe que l'Emprunteur peut faire des gains conſidérables, & qu'il eſt juſte que le Créancier ait un grand profit de ſon argent à cauſe du riſque qu'il court de tout perdre.

AUBE-ÉPINE (l') ou Épine blanche. Arbriſſeau dont on fait des haies pour clôre des piéces de terre ou des jardins. Son épine eſt droite & aiguë : il porte des fleurs blanches & odorantes au commencement de Mai, & pour fruit de petits grains rouges bons à manger.

AVEU & DÉNOMBREMENT. (l') C'eſt un des droits honorables que doit rendre le Vaſſal à ſon Seigneur : il conſiſte en un Mémoire éxact de la conſiſtance du Fief ſervant, dans lequel le Vaſſal doit employer le Château & les autres Manoirs de ſon Fief, s'il y en a ; la Juſtice s'il y en a, & ſi elle eſt mouvante du même Fief : les Terres labourables, les Prés, Vignes, Bois, Etangs, toutes les Cenſives & les Rentes qui ſon dûes à ſon Fief, enfin les arriére-Fiefs qui en dépendent. Le Vaſſal doit donner cet Aveu & dénombrement quarante jours après qu'il a été reçu à la foi & hommage, faute de quoi le Seigneur pourroit faire ſaiſir le Fief : mais par cette ſaiſie le Seigneur ne fait pas les fruits ſiens : il peut ſeulement établir des Commiſſaires qui en rendent compte au Vaſſal après qu'il a ſatisfait à ce droit.

AVIVES ou Etranguillon. (maladie des Chevaux) C'eſt une inflammation des glandes proche du goſier, qui empêche la reſpiration & peut étouffer le Cheval. Elle eſt toujours accompagnée de tranchées : car en cet état il ſe débat & s'agite beaucoup. Ce mal reſſemble fort à l'eſquinancie : il vient de ce que le Cheval a paſſé d'un grand chaud à un grand froid, ou de ce qu'on l'a fait travailler au-delà de ſes forces.

Remède. Broyez les glandes ou tumeurs avec la main, assez long-tems pour amollir & corrompre les Avives ; ensuite l'enflure se dissipera. Les Maréchaux ouvrent les Avives avec une lancette à l'endroit de la tumeur, en tirent une matiére dure, & bouchent le trou avec du sel ; il est constant que si elles sont grosses, c'est le remède le plus court pour soulager le Cheval.

Après cela, faites avaler au Cheval, dans une pinte de vin, deux poignées de graine de chanvre pilées, deux muscades rapées, & six jaunes d'œufs le tout mêlé dans le vin, puis faites-le promener au pas : s'il ne guérit pas, donnez-lui un lavement avec du sel polychreste, & reitérez le remède ci-dessus.

AUMELETTE. Les Aumelettes ordinaires, & celles de jambon, de rognon de veau, sont connues de tout le monde, celles-ci le sont moins.

AUMELETTE roulée. Ayez de petites croûtes de pain bien séches, un peu de persil haché, ciboule, champignons, battez une douzaines d'œufs, mettez-y la moitié d'un demi-septier de crême, mêlez-y du persil haché ; faites fondre dans la poële, sur un feu clair, un bon morceau de beurre ; faites-y cuire un peu de ciboules & champignons, mettez-y les croûtes de pain & un tiers des œufs battus, remuez toujours sur le feu : l'Aumelette étant cuite, roulez-la par un bout jusqu'à l'autre.

AUNE. Arbre fort utile dans une maison de campagne ; sa tige est grosse, & médiocrement haute ; ses branches sont cassantes ; ses feuilles épaisses & nerveuses, son écorce d'un rouge-brun, son bois rendre, son fruit ressemble à une mûre. L'Aune ne profite qu'autant qu'il a le pied dans l'eau ; ainsi on le plante le long des riviéres & des ruisseaux. On l'éléve de boutures ; & mieux de plants enracinés. Pour faire une Aunée, on doit mettre les plants à un pied & demi de distance, dans des rigoles profondes d'un pied, éloignées de trois, les recouvrir de terre, & les couper deux doigts au-dessus de terre : on leur donne dix, & même quinze ans de cruë, quand on veut qu'ils servent à faire des perches, & pour les bâtimens legers de la campagne, comme poulaillers, étables, ou même pour les vendre aux Tourneurs.

Le bois de l'Aune sert aux Tourneurs, en perches pour des chaises. Son écorce aux Teinturiers & aux Tanneurs.

AUNE. (mesure) L'Aune de Paris contient trois pieds, sept pouces & huit lignes.

AVOINE (l') qu'on apelle *civade* dans les Provinces méridionales de la France, est assez semblable au froment par les feuilles & la paille, ses tuyaux sont fort minces ; ses grains sont longs & menus. L'Avoine sert à nourrir les

ble en Hyver & en Automne, faire diéte dès le commencement de l'attaque ou accès, prendre de bons bouillons, faits avec de la rouelle de veau, de la tranche de bœuf & de la volaille : lorſque l'opreſſion diminue, uſer de nourriture legére, & plutôt du rôti que du bouilli, s'abſtenir de tous ragoûts, ſalades & fruits.

Lorſque l'accès revient, ce qui peut arriver au bout de ſix ſemaines, de ſix mois, ou d'un an, le malade doit recommencer les mêmes remédes : & s'il ne revient pas, il peut en prévenir les attaques par l'uſage du ſoufre préparé, ou du tabac qu'il doit fumer ; mais que ce ſoit du plus doux, & il s'en tiendra à celui qui lui procurera le plus de ſoulagement.

AVANTURE (prêt à groſſe) eſt le prêt qu'on fait d'une groſſe ſomme d'argent à gros intérêts, comme au denier 5. 5. ou autre, à celui qui va trafiquer au-delà des mers, & dont on veut bien courir le riſque ſi le vaiſſeau vient à périr. Ces intérêts ſont permis, à cauſe que l'Emprunteur peut faire des gains conſidérables, & qu'il eſt juſte que le Créancier ait un grand profit de ſon argent à cauſe du riſque qu'il court de tout perdre.

AUBE-ÉPINE (l') ou Épine blanche. Arbriſſeau dont on fait des haies pour clôre des piéces de terre ou des jardins. Son épine eſt droite & aiguë : il porte des fleurs blanches & odorantes au commencement de Mai, & pour fruit de petits grains rouges bons à manger.

AVEU & DÉNOMBREMENT. (l') C'eſt un des droits honorables que doit rendre le Vaſſal à ſon Seigneur : il conſiſte en un Mémoire éxact de la conſiſtance du Fief ſervant, dans lequel le Vaſſal doit employer le Château & les autres Manoirs de ſon Fief, s'il y en a ; la Juſtice s'il y en a, & ſi elle eſt mouvante du même Fief : les Terres labourables, les Prés, Vignes, Bois, Etangs, toutes les Cenſives & les Rentes qui ſon dûes à ſon Fief, enfin les arriére-Fiefs qui en dépendent. Le Vaſſal doit donner cet Aveu & dénombrement quarante jours après qu'il a été reçu à la foi & hommage, faute de quoi le Seigneur pourroit faire ſaiſir le Fief : mais par cette ſaiſie le Seigneur ne fait pas les fruits ſiens : il peut ſeulement établir des Commiſſaires qui en rendent compte au Vaſſal après qu'il a ſatisfait à ce droit.

AVIVES ou Etranguill n. (maladie des Chevaux) C'eſt une inflammation des glandes proche du goſier, qui empêche la reſpiration & peut étouffer le Cheval. Elle eſt toujours accompagnée de tranchées : car en cet état il ſe débat & s'agite beaucoup. Ce mal reſſemble fort à l'eſquinancie : il vient de ce que le Cheval a paſſé d'un grand chaud à un grand froid, ou de ce qu'on l'a fait travailler au-delà de ſes forces.

Remède. Broyez les glandes ou tumeurs avec la main, assez long-tems pour amollir & corrompre les Avives ; ensuite l'enflure se dissipera. Les Maréchaux ouvrent les Avives avec une lancette à l'endroit de la tumeur, en tirent une matière dure, & bouchent le trou avec du sel : il est constant que si elles sont grosses, c'est le remède le plus court pour soulager le Cheval.

Après cela, faites avaler au Cheval, dans une pinte de vin, deux poignées de graine de chanvre pilées, deux muscades rapées, & six jaunes d'œufs le tout mêlé dans le vin, puis faites-le promener au pas : s'il ne guérit pas, donnez-lui un lavement avec du sel polychreste, & reitérez le remède ci-dessus.

AUMELETTE. Les Aumelettes ordinaires, & celles de jambon, de rognon de veau, sont connues de tout le monde, celles-ci le sont moins.

Aumelette roulée. Ayez de petites croûtes de pain bien sèches, un peu de persil haché, ciboule, champignons, battez une douzaines d'œufs, mettez-y la moitié d'un demi-septier de crême, mêlez-y du persil haché ; faites fondre dans la poële, sur un feu clair, un bon morceau de beurre ; faites-y cuire un peu de ciboules & champignons, mettez-y les croûtes de pain & un tiers des œufs battus, remuez toujours sur le feu : l'Aumelette étant cuite, roulez-la par un bout jusqu'à l'autre.

AUNE. Arbre fort utile dans une maison de campagne ; sa tige est grosse, & médiocrement haute ; ses branches sont cassantes ; ses feuilles épaisses & nerveuses, son écorce d'un rouge-brun, son bois tendre, son fruit ressemble à une mûre. L'Aune ne profite qu'autant qu'il a le pied dans l'eau ; ainsi on le plante le long des rivières & des ruisseaux. On l'éléve de boutures ; & mieux de plants enracinés. Pour faire une Aunée, on doit mettre les plants à un pied & demi de distance, dans des rigoles profondes d'un pied, éloignées de trois, les recouvrir de terre, & les couper deux doigts au-dessus de terre : on leur donne dix, & même quinze ans de crue, quand on veut qu'ils servent à faire des perches, & pour les bâtimens legers de la campagne, comme poulaillers, étables, ou même pour les vendre aux Tourneurs.

Le bois de l'Aune sert aux Tourneurs, en perches pour des chaises. Son écorce aux Teinturiers & aux Tanneurs.

Aune. (mesure) L'Aune de Paris contient trois pieds, sept pouces & huit lignes.

AVOINE (f) qu'on apelle *civade* dans les Provinces méridionales de la France, est assez semblable au froment par les feuilles & la paille, ses tuyaux sont fort minces ; ses grains sont longs & menus. L'Avoine sert à nourrir les

chevaux : on en peut faire du pain dans des tems de diſette, & bien des Payſans en mangent communément.

On apelle *Gruau*, l'Avoine mondée, c'eſt-à-dire, celle dont on a ôté la peau, & qu'on a réduite en farine. L'Avoine la plus farineuſe, & qui eſt la plus peſante, eſt la meilleure : elle rafraîchit beaucoup, elle entre dans la compoſition de la biére.

On doit ſemer l'Avoine après les grands froids paſſés, comme à la fin de Février, & juſqu'à la fin d'Avril : elle ſe plaît dans les terres fortes & les lieux maigres : on doit auparavant leur avoir donné un premier labour : il en faut huit ou neuf boiſſeaux par arpent. Enſuite on l'enterre avec la herſe pour écraſer les mottes. 2. On paſſe deſſus un rouleau de bois : le tems d'une petite pluie eſt fort bon pour cela. Lorſqu'elle eſt haute de trois ou quatre pouces, on doit la faire ſarcler & échardonner.

La moiſſon de l'Avoine ſe fait peu après celle du froment, & alors commence l'année de repos ou de jachére, pendant laquelle on prépare la terre où étoit l'Avoine, pour recevoir le Froment l'année ſuivante. *Voyez* Froment.

Lorſqu'on a ſcié les Avoines, on les laiſſe quelque-tems en javelle ſur le champ, juſqu'à ce que la roſée ou la pluie faſſe noircir le grain : alors on le ramaſſe par tas, & on en fait des gerbes, ce qu'on apelle *écocheler*. Un bon arpent d'Avoine peut raporter cent gerbes, qui rendent trois ſeptiers mine, & l'arpent médiocre trente gerbes, leſquelles rendent trois mines. On doit la bien paſſer au crible, & la flairer avant de la donner aux chevaux. Les feuilles de laurier ſont fort bonnes pour la conſerver.

Au reſte, quoique ce ſoit l'uſage en bien des endroits de couper l'Avoine pendant qu'elle eſt à moitié verte, & de la laiſſer tremper de pluie dans les champs, les graines de ces ſortes d'épis ne ſçauroient être bonnes à ſemer. Un bon Laboureur devroit donc laiſſer parfaitement bien mûrir chaque année autant d'Avoine qui lui en faut, afin d'avoir de bonne ſemence pour l'année ſuivante : il doit couper cette petite partie par un beau tems, & la retirer ſans qu'elle ait ſouffert de la pluie : il ſeroit bon qu'il fît des eſſais avec les meilleures ſortes d'Avoine, & ſéparer la bonne de la mauvaiſe en la remuant dans le grenier. Enfin, il doit avoir la précaution de ſemer fort clair les graines, parce que chacune d'elles pourra pouſſer un plus grand nombre de branches latérales, & former plus d'épis & plus de grains que ſelon la maniére ordinaire de ſemer.

AVRIL. Travaux à faire pendant ce mois. On doit tailler la vigne nouvelle, labourer les autres, greffer les arbres fruitiers, planter les oliviers, ſemer le ſainfoin : c'eſt le tems de faire faillir les cavales, les ânesſes, les brebis. Dans ce

jardins on doit faire la ſeconde taille aux branches à fruit des Pêchers, les raccourcir juſqu'au fruit noué ; & les pincer, regarnir les places où les arbres ne viennent pas bien, pincer les pois ſemés de la mi-Octobre, arroſer le pied des arbres nouvellement plantés, ſemer clair la chicorée blanche en pleine terre, ſemer les premiers cardons d'Eſpagne, tailler les melons, planter encore des aſperges, ſarcler avec ſoin, arracher les coucons des fraiſiers qui fleuriſſent beaucoup, & ne nouent point, faire la troiſiéme taille des Pêchers, en pincer les gros jets & tailler auſſi les autres fruits à noyau.

AUTOUR, oiſeau de proie des plus grands : c'eſt une eſpéce d'Epervier. On en compte cinq ſortes. 1. L'autour femelle, c'eſt la plus noble, 2. Le demi-Autour, qui eſt maigre, & peu prenant. 3. Le Tiercelet, qui eſt le mâle de l'Autour. 4. L'Epervier & le Sabek. L'Autour eſt de couleur fauve ſemée de taches jaunes : il a les yeux noirs & enfoncés. Pour être bon il doit avoir la tête petite, le bec gros & recourbé, le col long, la poitrine groſſe, les ſerres groſſes & longues, la queue longue, les pieds verds. L'Autour eſt pour la baſſe volerie, Perdrix, Faiſans, Canards, Cannes, Oies ſauvages, Lapins & Liévres : il eſt ruſé de ſon naturel, & c'eſt le meilleur oiſeau chaſſeur pour le profit : car avec deux Autours qu'on tient ſéparément aux deux extrémités de la chaſſe, on prend facilement une grande quantité de Perdrix.

Pour les bien dreſſer on doit les nourrir à la main, & les paître de chair de volaille. Quand ils commencent à ſe percher, on les accoutume au bruit des chevaux, & à ſe rendre ſur le poing avec un tiroir : (c'eſt une paire d'aîles de quelque volaille qu'on lui montre.) Tous les matins on doit les jardiner au ſoleil, c'eſt-à-dire, les y expoſer. Pour qu'un Autour vole bien, il ne faut pas qu'il faſſe trop chaud. On doit leur donner le tems de guéter les Perdrix à la remiſe, & ne chaſſer qu'à l'abri du vent : on ne doit pas garder long-tems les Autours ſans les faire voler : ceux qui, dans cette chaſſe, volent le plus bas, ſont les meilleurs. Les Autours ſont les vrais oiſeaux pour le vol du Canard, parce qu'ils fondent d'un ſeul trait d'aîle. Pour les dreſſer à cette chaſſe, on leur montre quelquefois des Canards domeſtiques : enſuite on les porte ſur le bord des étangs ou des marais où il y a des Canards. Dès que les Canards ont vu l'Autour que l'on tient ſur le poing, ils prennent la volée ; mais l'Autour part auſſi-tôt droit à eux, & en faiſit toujours quelqu'un. L'Autour eſt encore fort propre pour le vol du Lapin : il ſuffit, lorſqu'on commence à l'affaiter, de lui faire voir quelques Lapins vivans : enſuite on va ſe promener le matin & le ſoir dans quelques garenne, & l'Autour fond ſur ceux qu'il aperçoit.

AUTRUCHE (l') passe pour le plus grand de tous les oiseaux : elle a le bec long & pointu, le col long, & est extrêmement montée en jambes : elle a de grandes plumes noires & blanches. Ces oiseaux viennent d'Afrique : on dit qu'ils digérent le fer. Les plumes d'Autruche se vendent par paquets de demi-cent.

AZEROLIER, abre qui est une espéce de Nefflier. Il produit un fruit qu'on nomme Azerole, qui n'est pas si gros que la neffle, & aproche assez de la cerise : il a deux noyaux assez gros, & il conserve toujours un goût aigre : ainsi on le confit. L'Azerolier est un arbre sauvage & épineux ; c'est une espéce d'épine blanche : celle-ci sert de sujet pour le greffer : on les cultive dans les Pays chauds.

B.

BAGUENAUDIER, petit arbre : ses feuilles sont petites, vertes en-dessus, pâles en-dessous, & amères au goût. Sa fleur est jaune, & produit pour fruits des écosses vertes, & de figure ovale, qui portent une petite semence brune, de la forme d'une petite féve. Ce fruit est fort bon aux brebis, aux chévres & aux volailles. Cet arbre veut un terrein gras & un Pays chaud : on le cultive comme l'If.

BAIL, (un) en général, est un Contrat par lequel on donne à un autre la jouissance ou l'usage d'une chose pendant un certain tems, à la charge par le Preneur de payer au Bailleur une somme tous les ans, ou dans les termes prescrits par le Contrat. Toutes les choses qui sont dans le commerce, & que le Preneur peut rendre en espéce au Bailleur après sa jouissance, peuvent être données à Bail. Telles sont particuliérement les Maisons, les Fermes, les Fonds, qui produisent certains revenus, certains animaux, comme les moutons & agneaux, les droits de chasse, de pêche, de péage, & autres semblables.

1. Le Bailleur est tenu de faire jouir librement le Preneur, Fermier, ou Locataire, de lui délivrer la chose en état de servir à l'usage pour lequel elle est louée ; & faute de ce, le Preneur peut faire rompre le Bail.

2. Non-seulement le Bailleur est obligé d'entretenir le Bail, mais aussi son héritier : car celui-ci represente la personne du défunt.

3. Le Preneur est obligé de payer le prix convenu pour le tems de sa jouissance, d'user de la chose louée en bon pere de famille, de ne pas souffrir qu'il y soit rien fait qui puisse la dériorer : il est aussi tenu du fait des personnes, dont

dont il doit répondre comme du sien propre, ce sont les règles générales des Baux.

BAIL A LOYER (le) est un Contrat par lequel on donne une maison, ou portion de maison, pour en jouir par le Preneur pendant le tems dont on convient, à la charge de payer au Bailleur une certaine somme tous les ans, ou par six mois, ou par quartiers. Les meubles que le Locataire porte dans la maison louée, sont affectés pour le payement des loyers. Le Bailleur est tenu d'entretenir le Bail, & de faire jouir le Preneur : il ne le peut expulser, si ce n'est, 1. quand il a besoin de la maison pour y loger lui-même : 2. quand il la veut faire rebâtir : 3. quand le Locataire ne paye pas le loyer : 4. s'il la détériore ou la met en péril d'être brûlée, en faisant du feu où il n'en doit point faire : 5. s'il y fait ou y souffre quelque commerce illicite : en tous ces cas, le Bailleur peut louer la maison à d'autres personnes, s'il n'y a pas de convention contraire. Après le tems du Bail expiré, le Preneur est obligé de remettre au Bailleur la maison, payer les loyers échus, & faire toutes les réparations locatives, à moins qu'il ne continue de jouir par le consentement du Bailleur : ce qu'on apelle tacite réconduction. *Voyez* Réconduction.

Le Propriétaire d'une maison a un privilége, en vertu duquel il peut contrevenir au Bail à loyer par lui fait de sa maison, & en expulser le Locataire, quoique le Bail dure encore, lorsqu'il veut y demeurer lui-même : mais ce privilége est personnel au seul Propriétaire de la totalité d'une maison. Le Locataire de cette même totalité n'en peut pas jouir : il n'a lieu que pour les maisons des Villes & dans les Baux ordinaires, & non pour ceux des Fermes.

2. Ce même Propriétaire a encore un autre privilége : c'est d'être préféré à tous autres Créanciers, pour être payé des loyers sur le prix des meubles du Locataire qui sont dans la maison, quand même il ne seroit pas le premier saisissant, mais pourvu qu'il ait formé son opposition avant la vente des meubles : ce privilége a lieu pour tous les loyers qui doivent écheoir jusqu'à la fin du Bail, lorsque le Bail a été passé par-devant Notaires, sauf aux autres Créanciers à relouer la maison pendant le reste du Bail s'ils veulent : mais si le Bail n'a pas été passé par-devant Notaire, le Propriétaire n'a ce privilége que pour les trois derniers quartiers outermes, & le terme courant. Au reste, ce privilége cesse dès que les meubles sont hors de la maison : il peut néanmoins se pourvoir contre le Locataire pour être payé de ses loyers.

BAIL A FERME d'une Terre ou Bien de campagne (le) est celui qui se fait d'un fonds, lequel de sa nature produit des fruits, comme Terres, Vignes, Pâturages, Bois, Etangs.

Le Fermier doit jouir en bon Pere de Famille, & cultiver le fond ainſi qu'il eſt porté par le Bail : il ne doit rien innover qui faſſe préjudice au Propriétaire ; ainſi il ne peut enſemencer les terres labourables, lorſqu'elles doivent demeurer en guéret, ni ſemer du froment, lorſqu'il ne doit ſemer que de l'orge ou de l'avoine. S'il arrive une ſi forte gelée, ou un ſi grand débordement, ou autres cas ſemblables, que le Fermier ne recueille aucuns fruits, il peut demander que le prix de cette année de fermage lui ſoit remis, à moins qu'il ne ſoit chargé par ſon Bail des cas fortuits.

Avant de paſſer le Bail, on doit ſçavoir, 1. la vraie valeur du Bien. 2. S'informer des facultés du Fermier. 3. En paſſant le Bail, le Bailleur doit exprimer ſa qualité, c'eſt-à-dire, s'il eſt Propriétaire, ou Uſufruitier, ou Adminiſtrateur. 4. Expliquer bien clairement toutes les conditions, par exemple, que le Fermier fera pour le Maître tant de journées, corvées, &c. qu'il voiturera les bois néceſſaires pour l'amélioration des lieux ; qu'il fumera & amendera toutes les terres ; qu'il ne les deſſolera point, c'eſt-à-dire, qu'il ne dérangera point le nombre de celles qui ſont ſujettes à repos ; qu'il ne mettra qu'une certaine quantité en lin, chanvre & orge ; qu'il mettra en culture le nombre des terres labourables qui lui ſera fixé, & par écrit, qu'il ſouira & fumera tous les trois ans les arbres fruitiers. 5. Stipuler les termes de payemens, leſquels doivent être proportionnés aux facultés du Fermier, & au débouchement des différens produits de ſa Ferme, afin qu'il ait la facilité de les faire. 6. Exprimer qu'il ne pourra prétendre de diminution ſous prétexte des pluies, inondations, ſéchereſſes, comme auſſi d'autres cas, qui, ſans cette clauſe, ſeroient cenſés force majeure, comme paſſage de Gens de guerre, &c.

Tout Propriétaire d'un Bien de campagne peut faire ſon Bail pour autant de tems qu'il veut ; mais celui qui n'en eſt que l'Adminiſtrateur ou l'Uſufruitier, ne peut faire un Bail que pour dix ans : bien plus, le Bail qu'il a fait, finit lorſque le tems de l'uſufruit eſt expiré, quoique celui du Bail ne le ſoit pas : 2. le Bailleur doit faire jouir le Fermier, ſinon l'indemniſer ; mais il peut réſoudre le Bail en deux cas, 1. Quand le Fermier doit plus de deux ans. 2. Quand il dégrade les lieux, comme s'il arrachoit les Vignes ou les Bois, &c.

Le Fermier ou Preneur doit ; 1. entretenir le Bail & cultiver les terres juſqu'à la fin ; 2. ne point dégrader les Terres, y faire tous les amendemens & réparations néceſſaires ; 3. il eſt tenu de tous les accidens qui arrivent par ſa faute ; 4. payer le prix du Bail aux termes ordinaires : il peut obtenir une modération pour les cas imprévus, tels que grêle, inondation, guerre : mais non ſous prétexte d'une

année moins abondante, ni lorſque les fruits ſont recueillis. Mais ſi la terre a ſi peu produit de fruits, qu'ils ſoient au niveau de la valeur des labours & ſemences, il peut obtenir une diminution, s'il n'a pas eu des récoltes fertiles les années précédentes. Au reſte, en cas de mort du Bailleur ou du Preneur, les héritiers de l'un ou de l'autre ſont obligés d'achever le Bail commencé. 2. Le Bail continue ſur le même pied & aux mêmes charges, lorſqu'après le tems de Bail expiré, le Preneur ou Fermier continue de jouir, ſans que le Propriétaire l'en empêche; c'eſt ce qu'on apelle *Reconduction tacite;* mais tout ce qui regardoit un tiers dans le premier Bail, n'a plus lieu dans le nouveau, comme la caution du premier Bail, & l'hypothéque générale qu'il donnoit.

Dans la Coutume de Paris, le Propriétaire de l'héritage baillé à ferme, a un privilége non-ſeulement pour les fruits & revenus de la terre, leſquels ſont affectés pour le prix du Bail, mais il l'a encore ſur les meubles du Fermier. Ainſi, pourvu qu'il ait fait ſon opoſition avant la vente, il eſt préféré au premier ſaiſiſſant, tant ſur les meubles, beſtiaux & uſtenſiles, que ſur les fruits de la terre pour tous les fermages qui lui ſont dûs.

Obſervations importantes ſur les Baux à ferme.

L'uſage de n'affermer que pour un tems court, eſt un des plus grands obſtacles aux progrès de l'Agriculture. Les plus longues Fermes ſont communément de neuf ans. Toute l'induſtrie du Fermier conſiſte donc à ne faire d'améliorations que celles dont il peut jouir pendant la durée de ſon Bail; ſon Succeſſeur ne peut que ſuivre les mêmes principes: ainſi un Fermier ne porte ſur les terres que des fumiers nouveaux, & il ne les engraiſſe que très-rarement avec des fumiers bien conſommés, ce qui eſt d'un préjudice conſidérable. Il ſeroit donc d'un très-grand bien que les Fermes puſſent durer plus de neuf ans, & être portées juſqu'à dix-huit par un même Bail, & qu'on pût obtenir une Loi qui permît d'affermer au-delà de neuf ans. Cette Loi ſeroit extrêmement favorable à l'Agriculture: elle ne nuiroit en rien à ceux qui n'ont point aſſez de connoiſſance de cet Art, pour ſentir l'extrême importance de cette Loi, puiſqu'ils conſerveroient la liberté de n'affermer que pour neuf ans, pour ſix, & même pour trois, comme il n'y en a malheureuſement que trop d'exemples. Les Seigneurs y gagneroient certainement, parce qu'en cas de mort du Propriétaire ou d'aliénation, les Biens auroient une plus grande valeur; le propriétaire lui-même y trouveroit de l'avantage, parce que ſon Bien ſeroit mieux cultivé, & que le Fermier payeroit plus exactement. Le Fermier y gagneroit

auſſi, en ce que ſon induſtrie auroit un champ plus vaſte, & qu'il entreprendroit tout ce dont il pourroit jouir dans un long eſpace de tems ; au lieu que la crainte continuelle de ne travailler que pour autrui, le reſſerre aux améliorations annuelles, de peur que le produit de ce qu'il entreprendroit ne paſſât dans les mains d'un autre.

BAIL A RENTE, (le) ou Bail de rente-foncière, eſt une aliénation que le Propriétaire d'un héritage fait pour toujours de la propriété utile de ce même héritage, moyennant une rente ou redevance annuelle, ſoit en argent, ſoit en fruit ; mais le fond demeure toujours affecté par privilége au payement de la rente : enſorte que ſi le Preneur eſt trois ans ſans payer, le Bailleur peut ſe faire remettre en poſſeſſion du fonds tel qu'il eſt.

On n'obtient jamais de diminution des arrérages des rentes foncières ſous prétexte de la perte de la totalité ou partie des fruits des héritages qui en ſont chargés, à moins de la deſtruction entière du fonds par force majeure ou accident extraordinaire. Les héritiers ou ſucceſſeurs de ceux qui ont reconnu la rente du Bail & promis de la payer, y ſont tenus perſonnellement.

On ne doit donner à rente foncière que les terres qu'on ne peut faire valoir par ſoi-même, à cauſe de l'éloignement de la demeure du Propriétaire, ou parce qu'elles ſont ingrates. En paſſant le Bail à rente, on doit, 1. faire la rente bien moindre que le revenu de l'héritage, toutes charges déduites, afin qu'on ſoit toujours bien payé. Voilà pourquoi les rentes foncières, dont le fonds raporte beaucoup plus que le courant de la rente, ſont les meilleurs biens que l'on puiſſe acquérir. 2. On doit ſtipuler le retour du fonds en toute propriété, faute de payement, & ce malgré les améliorations que le Preneur y peut avoir faites.

BAIL EMPHYTEOTIQUE (le) eſt celui par lequel on prend un héritage pour 30, 40 & juſqu'à 99 ans, à la charge de le cultiver & améliorer ; ou ſi c'eſt un fonds, à la charge d'y bâtir, & ce moyennant une certaine penſion modique ou redevance, payable par chacun an, laquelle ne peut être remiſe pour cauſe de ſtérilité, & une ſomme une fois payée lors du Contrat. Le Preneur ne peut pas détériorer le fonds, ni le changer, de maniére que la valeur du fonds ſoit diminuée, ni convertir en terre labourable ce qui eſt en bois, ou au contraire ; mais il peut échanger ou vendre le fonds. A la vérité, lorſque le tems du Bail eſt expiré, le droit du nouvel Acquereur eſt éteint, de même que l'eût été celui du Vendeur. De plus, ſi le Preneur a fait faire des bâtimens ſur l'héritage donné à Emphytéoſe, il ne peut à la fin du Bail répéter aucune dépenſe, ni rien emporter de ces bâtimens. Il peut même être expulſé pendant ſa

jouiſſance, faute de payement de trois années de redevance : mais comme le Bailleur doit pour cela ſe pourvoir en Juſtice, le Juge doit donner la liberté au Preneur de purger ſa demeure.

Au reſte, les droits ſeigneuriaux ſont dûs pour le Bail emphytéotique, car il emporte l'aliénation de la propriété utile en la perſonne du Preneur, quoiqu'il y ait rétention de la propriété directe de la part du Bailleur.

BAIL A VIE (le) eſt une eſpéce de vente d'uſufruit d'un héritage pour la vie du Preneur. Comme ce Bail ne transfére point la propriété de l'héritage, les droits ſeigneuriaux n'en ſont point dûs. Si ce Bail eſt non-ſeulement à vie pour le Preneur, mais auſſi pour ſes enfans & petits-enfans, & pour 50 années par-delà, il eſt alors regardé comme un véritable Bail emphytéotique : cependant ce Bail eſt alors reſtreint aux petits enfans, & il ne paſſe point à la troiſiéme génération du Preneur.

BAIL A CHEPTEL (le) eſt celui par lequel un particulier donne à un autre un certain nombre de Moutons & de Brebis, ou de Bœufs, ou de Vaches, à condition de les nourrir, d'en rendre pareil compte à la fin du Bail, & d'en partager le croît & le profit : ſoit que ce Bailleur donne les Beſtiaux pour la culture & l'amélioration de ſon propre héritage, ſoit qu'il les donne pour celle des héritages du Preneur : mais il en doit faire faire auparavant l'eſtimation. Les fumiers & les labours ſervent à la culture & à l'amélioration de l'héritage du Bailleur ou du Preneur, ſelon qu'il a été convenu.

Si le Bétail meurt, s'il ſe perd, ou s'il diminue par cas fortuit, la perte tombe également ſur le Bailleur & ſur le Preneur : mais ſi elle arrive par la faute de ce dernier, il en eſt reſponſable.

BAIL JUDICIAIRE. C'eſt celui qui eſt fait d'un héritage ſaiſi réellement, à la pourſuite des Commiſſaires aux Saiſies-réelles par autorité du Juge : il dure deux ou trois ans, après quoi on le renouvelle, autrement les Commiſſaires demeureroient chargés : c'eſt à eux à faire leurs diligences : ils ont ſix mois pour les Biens de Paris, & un an pour les Fermes de campagne. Le Bail judiciaire une fois adjugé, dépoſſéde la Partie ſaiſie : juſques-là il peut vendre, changer, réparer le bien ſaiſi : le Sergent qui ſaiſi un héritage, doit y établir un Commiſſaire par le même Exploit.

On porte enſuite cet Exploit au Bureau du Commiſſaire aux Saiſies-réelles, pour y enregiſtrer la ſaiſie-réelle. Dès qu'elle l'eſt, le Commiſſaire doit faire ſaiſir entre les mains des Locataires ce qu'ils doivent des loyers, ſoit des maiſons, ſoit des fermages, & il les fait aſſigner pour affirmer ce qu'ils doivent. Enſuite le Pourſuivant dénonce au Com-

miſſaire qu'il ait à faire les pourſuites pour procéder au Bail judiciaire. En conſéquence, celui-ci fait aſſigner les Locataires, lorſqu'il s'agit de maiſons ſiſes dans une Ville, à moins qu'ils ne veuillent convertir leurs Baux conventionnels en Baux judiciaires, & on procéde au Bail judiciaire, après les aſſiſes & les remiſes ordinaires. Mais ſi ce ſont des maiſons ou des Fermes de la campagne, le Commiſſaire ne doit faire procéder au Bail judiciaire, que ſix ſemaines après l'enregiſtrement de la ſaiſie réelle. Le Bail judiciaire ſe pourſuit dans la Juſtice où le Décret ſe pourſuit. Le Commiſſaire fait poſer des affiches aux portes des Egliſes des lieux, & aux portes des maiſons ou fermes ſaiſies une fois ſeulement, & il fait ſignifier juſqu'à trois remiſes : le tout avec le Saiſiſſant & la Partie ſaiſie. Après les trois remiſes, on procéde au Bail judiciaire, & on fait l'Adjudication au plus offrant & dernier enchériſſeur : c'eſt l'Adjudicataire qui paye les frais faits pour parvenir au Bail. Le Procureur doit déclarer dans trois jours le nom, ſurnom, qualité & domicile de celui pour qui il a enchéri, ſans quoi le Commiſſaire feroit procéder à la folle enchére ; & ſi le Bail étoit adjugé à plus bas prix, le Procureur qui a enchéri payeroit le ſurplus : il faut que l'Adjudicataire donne caution du prix du Bail, & dreſſe un Procés-verbal de l'état des lieux avant de s'en mettre en poſſeſſion : il peut employer en réparations les frais d'une année, quand les Baux ne vont qu'à 200 liv. & moitié quand ils vont à 300 liv. & en faire faire le Bail au rabais. Les quittances des Ouvriers doivent être paſſées devant Notaire : toutes ces formalités ſon expliquées dans l'Arrêt de Réglement du 12 Août 1664.

BAILLIAGE & BAILLI, Un Bailliage eſt une Juriſdiction Royale qui renferme une certaine étendue de Pays ou Territoire, dans lequel un Bailli a droit de rendre la Juſtice. Ce terme s'entend auſſi du lieu où le Bailli tient ſon ſiége. La Juriſdiction des Baillis & Sénéchaux eſt ordinaire, ou extraordinaire. La Juriſdiction ordinaire, eſt le droit de connoître en premiére inſtance, 1. de toutes les cauſes en matiére civile, perſonnelles & poſſeſſoires des Nobles vivant noblement, tant en demandant qu'en défendant, où ils ſont Parties ou joints : c'eſt la diſpoſition de l'Article 5 de l'Edit de Cremieu. 2. De la dation de Tutelle & Curatelle, Bail de gouvernement, confection d'inventaire des biens des Mineurs, & perſonnes nobles vivant noblement, des partages des ſucceſſions entre perſonnes nobles, de la vérification de toutes Lettres-Patentes, contenant création de Foires & Marchés. 3. Des matiéres bénéficiales. 4. Du crime de lèze-majeſté divine & humaine, ſacrilége, aſſemblées illicites, port d'armes, émotions populaires. 5. Ils peuvent bailler Lettres ou Commiſſions en forme. La Juriſdiction en

traordinaire eſt le droit de juger de toutes les appellations des Sentences rendues par le Juge inférieur de leur Reſſort.

BAINS (les) ſe prennent pour le plaiſir & la propreté du corps, ou pour la ſanté. C'eſt de ces derniers dont il eſt néceſſaire de ſçavoir quelque choſe ſur la maniére de les prendre. On en diſtingue de trois ſortes, & 1°. les

BAINS DE RIVIÉRE. On les prend pour remédier à quelques incommodités, comme la chaleur d'entrailles, les affections nerveuſes, les différentes altérations qui ſurviennent à la peau : on les réitére neuf ou dix jours de ſuite ; il eſt plus prudent de ſe purger avant de les prendre, & néceſſaire de le faire après : le tems de demeurer dans le Bain eſt d'une heure ou une heure & demie au plus, ſelon le tempérament. On ne doit ſe baigner que dans des eaux courantes, pures & non troubles : les femmes ne doivent pas ſe baigner en toutes ſortes de tems.

BAINS DOMESTIQUES. Ils conviennent dans les douleurs néphrétiques, les maux de tête opiniâtres, les phrénéſies, les vertiges, vapeurs, paſſions hyſtériques, jauniſſe, pâles-couleurs, même dans les maladies de la peau, comme galles, dartres, &c.

Le tems du matin eſt le meilleur. On peut ſe baigner juſqu'à deux fois par jour : on doit ſe donner de l'eau juſqu'au col, & couvrir légérement la baignoire d'un drap : on emploie ordinairement quatorze ſeaux d'eau pour un Bain entier, & on en fait bouillir deux pour le chauffer : ſept ſuffiſent pour un demi-Bain. L'eau de riviére eſt la meilleure ; à ſon défaut on peut ſe ſervir de l'eau de fontaine, mais non de puits. On doit ſe mettre au lit après le Bain & tâcher de dormir quelque tems.

BAINS AROMATIQUES. Ils conviennent dans les foibleſſes des nerfs, l'enflure & douleurs de jambes ſans inflammations. On les prépare de cette maniére : on prend des feuilles de thim, de romarin, de laurier, de lavande, de marjolaine, ſauge, d'abſinthe, fleurs de mélilot, de camomille, de bouillon blanc, de chacune une poignée, bien épluchées ; graine de laurier & ſemence de cumin concaſſé, de chacune une once : on fait bouillir le tout dans deux pintes de lie de vin rouge & huit pintes d'eau. Quand les plantes ſeront cuites, on retranchera le bois, on y ajoutera une poignée de ſel commun, & on verſera le tout dans un ſeau ; on trempera les jambes, on ſe couvrira au-deſſus des genoux pour ſe tenir chaudement ; on demeurera une demi-heure, ou une heure dans cette ſituation, & dans cet intervalle on ſe fera frotter les jambes de haut en bas, avec les herbes ci-deſſus.

BAIN MINÉRAL ARTIFICIEL. On le met en uſage, lorſqu'on ne peut ſe tranſporter à la ſource des Eaux mi-

nérales chaudes, dans les maladies qui le demanderoient ; telles que les peſanteurs & engourdiſſemens de membres, douleurs des nerfs, paralyſie complette & non complette ; on le prépare ainſi :

Prenez deux livres de cendres de ſarment, huit onces de ſoufre en canon, legérement concaſſé, ſix onces de limaille de fer, ſix onces de ſel de tartre. Faites bouillir le tout dans vingt pintes d'eau, pour être réduites à quinze ou environ ; retirez le vaiſſeau, & paſſez la liqueur : on s'en ſert pour baigner & toucher, ſoir & matin, les parties malades, dans un demi-Bain & vaiſſeau convenable. Enſuite on doit frotter devant le feu ces mêmes parties avec de l'huile de muſcade, échauffée dans le creux de la main, ou avec de la pommade divine. Le même Bain peut ſervir à différentes fois, pendant ſept ou huit jours.

BANCS dans les Egliſes. Ils n'appartiennent de droit à perſonne ; il n'y a que les Patrons & Haut-Juſticiers qui ayent ce droit : toute autre perſonne ne peut prétendre de Bancs ſans titre ; il en faut obtenir la permiſſion des Marguilliers, laquelle ne ſe donne qu'à vie ; c'eſt cette permiſſion qui fait le titre : elle ne ſe donne qu'en faiſant quelque reconnoiſſance à l'œuvre. Les Marguilliers ſont ſeuls en droit de faire des Réglemens touchant l'emplacement ou déplacement des Bancs ; & quoique le Curé ſoit ordinairement apellé, il ne l'eſt que par bienſéance. Cependant ſi les Bancs étoient placés de maniére qu'ils empêchaſſent le Service divin, le Curé peut les faire reculer ou placer ailleurs ſans autre formalité. La conceſſion d'un Banc, quoique conçue en termes pour en jouir à perpétuité eſt néanmoins perſonnelle, & ne tranſmet à celui à qui elle eſt faite que l'uſage du Banc pendant ſa vie ; mais ſa veuve, ſes enfans, ſont préférés à tous autres, en faiſant un nouveau don à la Fabrique.

BANNALITÉ (le) eſt un droit qu'a le Seigneur d'une Terre ou Fief, de contraindre les Habitans de ſon Territoire d'aller moudre à ſon Moulin les blés qu'ils recueillent dans l'étendue de ſa Seigneurie, de faire cuire le pain à ſon Four, ou porter la vendange à ſon Preſſoir.

Dans la Coutume de Paris, les Seigneurs ne peuvent pas prétendre le droit de Bannalité ou de Corvées, s'ils n'en ont des titres valables, ou des aveux & dénombremens anciens ; & le titre n'eſt pas réputé valable, s'il n'eſt avant vingt-cinq ans : au reſte, les Habitans, ſujets à la Bannalité, peuvent, après avoir attendu vingt-quatre heures, aller ailleurs faire moudre leur blé ou cuire leur pain.

BANQUEROUTE. On apelle ainſi la déroute des affaires d'un Négociant ou Marchand qui s'eſt enfui & a emporté ſes meilleurs effets en fraude de ſes Créanciers ; c'eſt

ce

ce qu'on apelle Banqueroute frauduleuſe ; mais ſi la déroute eſt arrivée par accident & ſans fraude, & qu'il n'y ait pas de ſouſtraction frauduleuſe des effets, on l'apelle *Faillite*.

Ceux qui ſont pourſuivis pour avoir fait Banqueroute, ne peuvent plus faire aucunes aliénations, car elles ſeroient déclarées nulles : cependant les payemens faits à des Créanciers de bonne foi par le Débiteur qui étoit ſur le point de faire Banqueroute, ſont valables ; on condamne les Banqueroutiers au Pilori & aux Galéres.

BANQUIERS (les) ſont des perſonnes publiques qui ont des correſpondances dans les Pays étrangers ou d'une Ville à une autre, auxquels on s'adreſſe pour faire tenir une ſomme d'argent en quelque endroit : ce qui ſe fait par des Lettres de Change qui ſe tirent de place en place : ils ont pour cela un droit qu'on apelle le *Change*, & qui eſt un quart, un tiers, ou un demi pour cent par mois, ſuivant le cours de la Place.

BANS de mariage. La publication des Bans de mariage doit être faite par le Curé ou Vicaire des Parties contractantes, avec le conſentement de leur Pere & Mere, à la Grand'Meſſe par trois jours de Fête : on ne donne guére de diſpenſes que de la ſeconde & troiſiéme publication, & pour cauſe légitime, & à la requiſition des Parens. Les Bans doivent être publiés dans la Paroiſſe des Promis, & s'ils ſont de deux Paroiſſes différentes, il faut que chacun faſſe publier les Bans dans ſa Paroiſſe. On n'eſt véritablement Paroiſſien que lorſqu'on demeure dans la Paroiſſe au moins depuis ſix mois, à l'égard de ceux qui demeuroient auparavant dans une autre Paroiſſe de la même Villle ou Diocèſe, & depuis un an pour ceux qui demeuroient dans un autre Diocèſe.

Le domicile des Mineurs de vingt-cinq ans, fils & filles de famille, eſt celui de leur Pere & Mere : il eſt auſſi celui de leurs Tuteurs & Curateurs, s'ils en ont : & s'ils ont un autre domicile de fait, leurs Bans doivent être publiés dans la Paroiſſe où ils ont ce domicile, ainſi que dans celle de leur Pere & Mere, & dans celle de leurs Tuteurs ou Curateurs.

S'ils ſont majeurs, & ont un autre domicile que celui de leur Pere & Mere, on les publie dans celle de leur Pere & Mere, & dans celle où eſt leur domicile. Il eſt défendu de donner un Certificat de la publication des Bans à ceux qui ne donnent pas la preuve qu'ils ſe ſont confeſſés. Quoique l'omiſſion de la Publication des Bans ne cauſe pas la nullité du mariage, il en prouve la clandeſtinité : mais ſi le mariage eſt public & connu, il produit tous les effets civils. Cependant ſi le mariage avoit été contracté par des Mineurs ou des Fils de Famille, cette omiſſion fourniroit un moyen de nullité, parce que ce défaut ſeroit regardé comme une pré-

ſomption de ſubornation. Les Certificats des Bans doivent contenir le tems de leur publication, & avoir été tirés des Regiſtres des Paroiſſes de la demeure des Contractans.

BARBADES. (Eau des) Liqueurs des plus eſtimées & d'une grande force, mais qui coûte beaucoup à faire. On en fait de pluſieurs ſortes, ou des fruits à écorce, comme à la bergamote, au cédrat, au limon, à la bigarade; ou de certaines épices, comme le girofle, la canelle, la muſcade.

L'eau des Barbades belle & brillante eſt diſtilée avec le fruit, & rectifiée enſuite. Les différentes recettes pour les différentes Eaux des Barbades ſeroient d'un trop long détail; il nous ſuffira de raporter celle qui eſt faite au cédrat, & rectifiée. Mettez dans l'alambic quatre pintes & chopine d'eau-de-vie avec la moitié de la recette, c'eſt-à-dire, qu'en employant du cédrat, il en faut prendre quatre beaux & une demi-once de canelle: ainſi mettez d'abord dans l'alambic deux beaux cédrats & deux gros de canelle pilée: avec la quantité d'eau-de-vie ci-deſſus. Lorſque vous aurez tiré les eſprits, & que vous voudrez les rectifier, alors mettez dans l'alambic les deux autres cédrats & le reſte de la canelle: prenez une livre de ſucre, & une chopine d'eau pour faire le ſyrop.

Crême des Barbades. Autre liqueur fort à la mode. On y emploie le cédrat, l'orange de Portugal, le macis, (c'eſt la ſeconde écorce de la noix muſcade, qui eſt rouge quand il eſt frais, & jaune en vieilliſſant,) la canelle & clou de girofle. Lorſque vous avez choiſi vos fruits & vos épices, coupez les zeſtes avec beaucoup d'attention, ne coupant que la ſuperficie, & n'y laiſſant de blanc que le moins qu'il eſt poſſible: pilez les épices, mettez le tout dans l'alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie; diſtilez-les ſur un feu ordinaire. Les eſprits étant tirés, faites le ſyrop, & verſez les eſprits dedans: paſſez à la chauſſe pour clarifier le mêlange. La recette pour ſix pintes de Crême des Barbades eſt les zeſtes d'un beau cédrat, les zeſtes de trois belles oranges de Portugal, un gros de macis, deux gros de canelle, huit clous de girofle, quatre pintes d'eau-de-vie & une chopine d'eau; & pour le ſyrop, trois livres & demie de ſucre, une demi-livre de caſſonade, deux pintes & chopine d'eau.

BARBEAU (le) eſt un poiſſon d'eau douce, qui eſt de la figure des Carpes: il a le muſeau long, pointu, une eſpéce de barbe à chaque côté des lévres, la bouche ſans dents, les yeux petits, le dos blanc & jaunâtre. Sa chair eſt blanche & molle; il n'eſt bon que quand il eſt vieux. Quelques-uns veulent que ce ſoit le *Mullus* des Anciens.

Pêche des Barbeaux. On les pêche avec un hameçon dormant attaché au bout d'une corde: on en tend pluſieurs

à la fois, & ils doivent être chacun longs d'un pouce : on les jette le ſoir dans l'eau juſqu'au lendemain matin qu'on y retourne pour les tirer.

On les prend à la main de cette maniére. Prenez huit dragmes de Squilles de féve, (c'eſt une eſpéce d'oignon qui croît dans les lieux marécageux,) autant de lentilles entiéres rôties, pilez-les enſemble, & les incorporez dans le blanc d'un œuf : formez-en de petites boules, & jettez-les à ce poiſſon.

BARBEAU. au court bouillon. Il faut qu'il ſoit gros : vuidez-le ſans l'écailler : mettez-le dans un plat avec vinaigre & ſel bouillant : puis faites bouillir dans une poiſſonniére du vin blanc, verjus, ſel, poivre, clous, muſcade, laurier, oignon. Quand le tout bouillira bien fort, mettez-y cuire le Barbeau, & ſervez-le à ſec ſur une ſerviette.

BARBEAU Petite fleur bleue qui croît dans les blés : on l'apelle auſſi Bluet.

BARBOTTE. (la) Poiſſon, a le bec & la queue pointue, avec un barbillon qui pend de la mâchoire baſſe : elle a des nageoires le long du ventre & du dos : ſon foie eſt fort grand relativement à ſon corps, & eſt un excellent manger : on l'apelle Barbotte, parce qu'elle ſe plaît à barbotter dans l'eau trouble.

BAROMETTRE. *Voyez* à l'article THÈRMOMETRE.

BASILIC. Plante odoriférante, & d'une odeur aromatique. Ses fleurs ſont en gueule, blanches ou purpurines : le Baſilic aime une terre humide & legére, & veut être arroſé dans les chaleurs. Il ſe multiplie de graine : les Jardiniers en diſtinguent de pluſieurs eſpéces. Le grand eſt haut d'environ un pied & demi, & garni de grandes feuilles vertes, & teintes de pourpre : le moyen, qui a toutes les parties plus petites que le précédent, & le petit dont les feuilles reſſemblent à celles de la marjolaine : c'eſt le plus en uſage pour mettre dans les pots.

BASSE-COUR d'une Maiſon de campagne. C'eſt le lieu où l'on tient les beſtiaux & la volaille : elle doit être conſtruite ſelon la qualité des revenus ; ainſi pour le vin, il faut des celliers & des preſſoirs : pour le blé, il faut des granges, des écuries & des hangards ; pour les troupeaux, des étables, des bergeries, des poulaillers, des pigeonniers ou voliéres, des toîts à porcs : ces divers bâtimens ſont ſitués autour de la cour principale, enſorte qu'il la ferment à droite & à gauche, ou d'un ſeul côté ſeulement.

Une Baſſe-cour forme ordinairement un carré long, dont la principale porte eſt en face du bâtiment principal, qui eſt la demeure du Fermier, compoſé de deux ou trois piéces par bas, & des greniers au-deſſus. *Voyez* Ecuries & Granges.

BASSIN. Piéce d'eau qui ſert d'ornemens dans les Jardins, & ſur-tout dans les Parterres. Les Baſſins ſont ordi-

nairement ronds ou octogones : on doit les proportionner pour la grandeur à la hauteur du jet d'eau, & on les fait profonds depuis deux juſqu'à quatre & à cinq pieds. La plûpart des Baſſins ſe font avec de la terre glaiſe, bien paîtrie avec de l'eau & à pieds nuds, juſqu'à ce qu'elle forme une pâte. Lorſqu'on a creuſé tout le terrein néceſſaire pour le Baſſin, on pratique deux murs ſur les côtés & tout autour, & à la diſtance de quelques pieds l'un de l'autre : le premier, qui eſt le plus éloigné du Baſſin, s'apelle mur de douve : ce mur doit être bâtit ſur une eſpéce de platte-forme faite de planches épaiſſes, & portées ſur des chevrons enfoncés dans la terre glaiſe de trois en trois pieds : on fait déborder ces planches en deçà du mur : on éleve ſur cette platte-forme le mur de douve : il doit être d'un pied & demi d'épaiſſeur pour le moins, & conſtruit avec de bons moilons piqués, & des pierres d'eſpace en eſpace de la largeur du mur : lorſqu'il eſt à moitié, on remplit de glaiſe tout l'intervalle des deux murs, puis on l'achéve, & on le remplit de glaiſe juſqu'à fleur des deux murs. Enſuite on couvre de glaiſe tout le fond du Baſſin à la hauteur d'un pied & demi, qu'on a ſoin de bien paîtrir : on la lie bien avec celle qu'on a étendue ſur la partie débordante du mur de douve : puis on y répand cinq à ſix pouces de ſable, & on le pave. On doit toujours laiſſer une pente douce au fond du Baſſin, afin de pouvoir le nétoyer quand on veut par le moyen d'une ſoupade du côté le plus bas. On laiſſe au bas des murs du Baſſin un trou à fleur du plafond, pour y paſſer les conduits, & un autre au bas de la pente.

BATARD. On apelle ainſi tout enfant né d'une conjonction illicite. S'il eſt né d'un Pere ou d'une Mere, qui lors de la conception étoient mariés, on l'apelle Bâtard adultérin : il y a encore les Bâtards inceſtueux, qui ſont nés de deux perſonnes à qui il n'étoit pas permis de ſe marier, à cauſe de leur étroite parenté.

Les Bâtards, quels qu'ils ſoient, ſont incapables de ſuccéder à leur Pere & à leur Mere, & ils ne peuvent ſuccéder, ni par teſtament ni *ab inteſtat ;* mais les uns & les autres ſont en droit de demander des alimens juſqu'à ce qu'ils ſoient en état de gagner leur vie : de plus, ils peuvent ſuccéder *ab inteſtat*, à leurs enfans légitimes, & à leur propre femme, ſi elle n'a aucun parent.

Le mariage ſubſéquent rend légitimes les Bâtards, pourvu qu'au tems de leur naiſſance ou de leur conception, le Pere & la Mere ayent pu ſe marier ; car s'ils ne l'ont pû, comme ces ſortes de Bâtards ſont réputés adultérins, le mariage ſubſéquent ne les peut pas légitimer, du moins à l'effet de ſuccéder, tant *ab inteſtat*, que par teſtament : cependant ils peuvent recevoir une ſomme modique pour leur

tenir lieu d'alimens. En général, toutes ſortes de Bâtards peuvent recevoir des libéralités de toutes autres perſonnes que de leur Pere & Mere.

Les Bâtards ou Bâtardes, qui décédent ſans enfans légitimes, ni femme, ou mari, & ſans avoir diſpoſé de leurs biens, ou entre-vifs ou par derniére volonté, n'ont point d'autre héritier que le Roi, qui prend leur ſucceſſion par droit de bâtardiſe. Mais dans l'uſage, le Roi veut bien laiſſer leur ſucceſſion aux Seigneurs Hauts-Juſticiers : c'eſt cependant à quatre conditions, 1. que le Bâtard ſoit né dans la Terre du Seigneur ; 2. qu'il y ait eu ſon domicile pendant ſa vie : 3. qu'il y ſoit décédé : 4. que ſes biens y ſoient ſitués : ſans ces quatre conditions le Seigneur eſt exclus par le Roi.

BATARDIÉRE. On apelle ainſi le lieu où l'on tranſplante des arbres de la pépiniére, trois ans après qu'ils ont été greffés, & qu'on y réſerve pour l'occaſion : ils y peuvent reſter juſqu'à dix ou douze ans ; car un arbre replanté pluſieurs fois, eſt beaucoup plus franc que quand on le plante à demeure au ſortir de la pépiniére.

BATARDISE. (droit de) Il apartient, ou au Roi, ou aux Seigneurs Hauts-Juſticiers : c'eſt-à-dire, que les ſucceſſions des Bâtards décédés ſans femme, ni enfans, & ſans avoir diſpoſé de leurs biens, apartiennent au Seigneur Haut-Juſticier ; mais le Roi ſuccéde aux biens que le Bâtard avoit hors de cette Juſtice. *Voyez* Bâtard.

BATIMENT d'une Maiſon de campagne. Quand on veut en faire bâtir une, il faut être inſtruit de pluſieurs choſes : 1. on doit choiſir l'emplacement convenable, c'eſt-à-dire l'endroit de la terre où le ſol eſt le plus ferme, les vues les plus belles, hors du danger des crues d'eaux : point trop près des marécages, ni des grands bois : l'expoſition doit être au Midi ou au Levant dans les climats tempérés : 2. dreſſer un devis du Bâtiment avec des Architectes, ou des Amis connoiſſeurs, & en tracer le plan ſur le terrein même.

Quand on veut ſe charger ſoi-même de l'entrepriſe du Bâtiment, & le faire faire à la tâche & à la journée par des Ouvriers, à qui on fournit les matériaux, il faut, 1. examiner les ſecours qu'on peut tirer de ſon propre bien, & qui diminuent la dépenſe, comme le bois que l'on a, pierres, chaux, corvées d'hommes, &c. 2. tenir pour certain que la dépenſe va toujours à un bon tiers de plus que ce que les Architectes & Maçons en ont dit : 3. ſçavoir que la maçonnerie emporte la moitié de la dépenſe ; la charpente preſque le quart ; les couvertures, menuiſerie, ferrurerie, vîtres & pavés, l'autre quart : 4. être inſtruit du prix de tous les matériaux qui entrent dans la conſtruction

d'une maiſon, tels que la pierre de taille, le moilon, la chaux, le ſable, le plâtre, la tuile, le fer, le plomb, &c. 5. avoir ſuputé le prix total du Bâtiment, pour connoître s'il n'excéde pas la dépenſe qu'on eſt en état de faire; c'eſt ce qu'on ne peut ſçavoir, ſi on n'eſt pas au fait du toiſé, parce qu'aux environs de Paris, & dans les endroits un peu notables, les Ouvriers ne travaillent qu'à la toiſe; 6. avoir les notions générales qui concernent les Bâtimens: ainſi on doit ſçavoir: 1. Que la meilleure aſſiette pour les fondemens, c'eſt le roc ou le tuf, au défaut, on doit chercher la terre la plus maſſive: la noire eſt de cette qualité; celles qui ſont comme de gros graviers liés enſemble, ſont encore fort bonnes, comme auſſi le gros ſablon rouge. On peut rendre le ſol ſolide, lorſqu'il y a lieu de douter qu'il ne l'eſt pas, en rempliſſant le fond de la tranchée de groſſes planches poſées par-tout avec beaucoup d'égalité. Si l'on conſtruit dans l'eau, on met d'abord des pilotis; ce ſont des pieds ronds de bois de chêne, dont on ôte l'écorce, & qu'on enfonce juſqu'à leur milieu: on y cloue des poutres & des groſſes planches par-deſſus, dont on fait la plate-forme: on met ſur ce plancher de grandes pierres plates qu'on apelle du libage: enſuite on éleve les fondemens juſqu'à rez de chauſſée. 2. On doit ſçavoir que les murs des fondemens doivent être épais de trois pieds, lorſqu'on veut que les murs qui ſeront hors de terre en ayent deux: ainſi ils doivent avoir trente pouces, lorſque ceux hors de terre ſont déterminés à vingt.

Que ce même mur doit, depuis le bas, aller inſenſiblement en diminuant juſqu'au haut; que la profondeur des fondemens eſt ordinairement la ſixiéme partie de la hauteur de l'édifice, lorſqu'il n'y a point de cave: que la diminution qu'on donne au mur à meſure qu'on l'éléve, doit être égale de chaque côté, afin que le milieu du mur tombe à plomb ſur le milieu du fondement, ce qu'on apelle *Eſcarper.*

Que pour que le Bâtiment ſoit conſtruit dans les régles, il faut, 1. mettre les pierres alternativement les unes en *parement* (c'eſt le côté de la pierre qui doit paroître en dehors du mur) & les autres en *boutiſſe*, c'eſt-à-dire, que la plus grande longueur de la pierre doit être dans le corps du mur, & la tête de la pierre faire face: 2. mettre toujours les pierres ſur leur lit: c'eſt-à-dire de plat, comme elles croiſſent dans la carriére, parce qu'autrement elles s'écartent: 3. mettre toutes les aſſiſes de pierre à niveau, afin que la maçonnerie ſoit bien liée; ne pas élever une partie du mur juſqu'à toute ſa hauteur, & laiſſer le reſte plus bas pour l'achever enſuite, ce qu'on apelle travailler par épaulées: donner à la muraille autant de talus qu'il

en faut, ſuivant ſa portée, ce qu'on apelle *donner du fruit*. On doit ſe régler là-deſſus ſur la hauteur & l'épaiſſeur du mur : on donne en talus aux grands murs le cinquiéme ou le ſixiéme de leur hauteur ; aux murs de douze à quinze pieds, un neuviéme : à ceux de quinze à vingt, un huitiéme : à ceux de ſix à ſept, un douziéme, ainſi des autres : il eſt bon, autant qu'on peut, d'arraſer les murs, c'eſt-à-dire, de mettre toutes les pierres de niveau, & les faire d'une hauteur égale par-tout.

Lorſqu'on ne veut pas ſe charger ſoi-même de l'entrepriſe, on en charge un Architecte, qui l'entreprend à ſes frais & riſques, moyennant un prix certain, dont on lui avance ordinairement une partie, & qui s'oblige à vous remettre dans le tems convenu les clefs à la main, le tout fait & parfait ſuivant le devis qu'on a fait dreſſer : il eſt vrai qu'on évite par-là bien de l'embarras ; mais la dépenſe en eſt bien plus haute, & on eſt quelquefois trompé dans une infinité de choſes, bien plus que lorſqu'on fait travailler ſous ſes yeux.

Au reſte, on fait encore à la campagne différentes ſortes de murs. Les uns ſont de pierre de taille, & ne conviennent qu'au corps de logis du Maître, encore faut-il qu'il ſoit en état d'en faire la dépenſe : les autres murs ſe font de moilons, briques, cailloux : ils conviennent aux Bâtimens ſimples, & ſont fort ordinaires à la campagne.

Les murailles ſimples ſe font encore de charpente lattée, qu'on charge de plâtre avec un enduit par-deſſus : on en fait auſſi avec de la terre forte : c'eſt celle qui ſe lie le mieux, qui garde la forme qu'on lui a donnée en la comprimant. On l'emploie un peu humide & avec un peu de gravier ; mais on ne doit élever ces murs que ſur des fondemens de maçonnerie, qui doivent s'élever juſqu'à un pied ou deux au-deſſus du terrein : on encaiſſe cette terre entre des planches de ſapin de deux pieds de haut & de douze de longs : on preſſe ces moules avec des maſſues ; lorſqu'on en a rempli un, on le démonte pour le remonter à côté, & y conſtruire un autre pan de mur : ces murs étant enduits de mortier, peuvent durer pluſieurs ſiécles, lorſqu'ils ont un pied & demi d'épaiſſeur : ils coûtent 2 liv. 5 ſ. par toiſe de Roi, ſans compter l'enduit de mortier. On fait auſſi des murs de bauge ; c'eſt de la terre franche mêlée avec de la paille hachée, bien paîtrie & corroyée : on l'unit avec la truelle : on bâtit ainſi les chaumiéres, étables, granges, ſur-tout aux lieux où la pierre & le plâtre ſont rares.

BAUME. Plante odoriférante, qui a les feuilles oblongues, étroites & pointues : on le cultive dans les jardins : il vient de graine, & ſe multiplie de boutures qu'on met dans des plattes-bandes. Ses branches prennent racine à l'en-

droit où elle ſont couvertes de terre : on en renouvelle quelques pieds tous les trois ans.

On donne le nom de Baume à certaines liqueurs réſineuſes & vulnéraires par excellence : tels ſont les Baumes du Pérou, de Copaü, qui découlent de certains arbres des Indes, par des incifions qu'on leur a faites. On donne également ce nom à pluſieurs compoſitions que la Pharmacie a imaginées pour ſupléer à ces véritables Baumes : en voici quelques-uns des plus utiles.

BAUME DU SAMARITAIN. Mettez huit onces d'huile d'Olive avec autant de bon vin rouge dans un pot de terre verniſſé ; couvrez-le, & le mettez ſur un feu médiocre : faites bouillir la liqueur juſqu'à ce que le vin ſoit conſommé ; faites-y bouillir deux onces de ſucre, il en ſera meilleur & plus vulnéraire. Ce Baume eſt propre à une infinité de plaies, ſur-tout de la poitrine, aux ulcéres & aux relaxations des fibres de l'eſtomac, il eſt bon auſſi pour fortifier les nerfs.

BAUME DE SATURNE. Faites diſſoudre deux onces de ſucre de Saturne en poudre, avec quatre onces de bonne huile de térébenthine dans un matras au feu de ſable. Etant diſſous, & la liqueur étant rouge, ajoutez, ſi vous voulez, demi-once de camphre en poudre, & conſervez ce Baume dans une bouteille de verre double bien bouchée. Il eſt propre pour guérir toutes plaies, vieux ulcéres, loups des jambes, chancres, gangrenes, dartres vives & farineuſes.

BAUME DE SOUFRE. Mettez dans un petit matras une once & demie de fleurs de ſoufre, verſez deſſus huit onces d'huile de térébenthine, placez votre matras ſur le ſable, donnez-y un feu de digeſtion pendant une heure, augmentez-le enſuite un peu, le continuant environ une heure, l'huile prendra une couleur rouge : laiſſez refroidir le vaiſſeau, puis ſéparez le Baume clair d'avec le Souffre, qui n'aura pû ſe diſſoudre. Ce Baume eſt excellent pour les ulcéres du poumon & de la poitrine. La doſe eſt depuis une goutte juſqu'à ſix dans quelque liqueur apropriée.

BAUME. Plante. *Voyez* Menthe.

BECASSE, eſpece de gibier-plume. La Becaſſe eſt un oiſeau de paſſage, haut monté ſur ſes jambes, qui a le bec très-long & menu, le plumage de la perdrix, la chair biſe & délicate, mais raſſaſiante. Elle ne vole pas facilement, mais elle court fort vîte. Les Becaſſes viennent du Nord dans les climats au mois d'Octobre ; on n'en voit qu'en Automne & en Hiver : elles ſe plaiſent dans les petits bois touffus & lieux marécageux : on les chaſſe au fuſil dans les taillis, & on les prend auſſi au filet ou avec des collets. Ces collets ſont faits de ſix brins de crin de cheval, longs & cordés avec une boucle coulante à un bout, & à l'autre un

gros nœud : on y fait paſſer avant un bâton par un trou fait au milieu du bâton, lequel doit être gros comme le petit doigt, long d'un pied & pointu par un bout, pour le piquer en terre, & on l'arrête par le nœud.

Quand le chaſſeur a reconnu qu'il y a des Becaſſes dans un bois-taillis, ce qu'il connoît à leurs fientes, qui ſont des foirades griſâtres grandes comme la main, il fait une enceinte de quarante ou cinquante pas en forme de petite haie haute de demi-pied, & d'une ſouche à l'autre, avec des brins de genet ou autre bois. On y laiſſe une voie où il n'y a que la paſſée d'une Becaſſe : on y pique un lacet ouvert en rond & couché à platte terre ; l'oiſeau cherchant à manger, ouvre la petite voie, la ſuit juſqu'à la paſſée, & ſe prend au paſſage. On les prend encore dans les bois qui ſont en longueur avec des pantiéres, eſpéce de filet qu'on tend entre des arbres accommodés exprès, & on en prend une bonne quantité.

MANIÉRE de faire rôtir les Becaſſes & Becaſſines. Etant plumées, trouſſez-les, ne les vuidez point, faites-les refaire, piquez-les de menu lard, mettez-les à la broche avec une rôtie au-deſſous, faites-les cuire à propos.

Les Pluviers & les Grives ſe rôtiſſent de même.

MANIERE de les aprêter, 1. en ragoût : coupez vos Becaſſes en quatre, ôtez le dedans, mettez-les dans une caſſerole avec ris de veau, champignons, truffes coupées par tranches ; mouillez le tout de bon jus de bœuf, aſſaiſonnez-le de ſel, poivre, ciboule ; de deux verres de vin, le tout bien cuit ; délayez dans la ſauſſe le dedans de la Becaſſe. Le ragoût doit être ſervi par-deſſus les Becaſſes : on y exprime auſſi un jus d'orange.

2. En ſalmi : coupez en piéces vos Becaſſes lorſqu'elles ſont à demi rôties, mettez-les dans une caſſerole, avec du vin à proportion, ajoutez-y des truffes, des champignons hachés & quelques capres, faites cuire le tout, & liez la ſauſſe avec un bon coulis, dégraiſſez vos Becaſſes, & preſſez un jus d'orange deſſus.

La Becaſſe & Becaſſine ſont fort nourriſſantes : elles échauffent ſi on en mange avec excès, elles ſont meilleures en Hiver : on doit les choiſir jeunes, tendres & graſſes.

BECFIGUE, petit oiſeau fort vanté pour la délicateſſe de ſa chair : il eſt ainſi nommé parce qu'il ne ſe nourrit que de raiſin & de figues ; il eſt commun en Provence & en Italie : on les prend au filet.

Maniére de les faire rôtir. Etant plumées, coupez-leur la tête & les pieds, bardez-les, mettez-les en une brochette attachée à la broche ; étant cuites, panez-les & les ſervez.

BECHE. Outil de Jardinage fort connu : il eſt compoſé

d'un fer large de huit à neuf pouces, long d'environ un pied, & d'un manche de trois pieds de long. On s'en ſert pour remuer & labourer, en foulant la Beche, & la retournant ſans deſſus deſſous.

Un agriculteur a trouvé un nouveau moyen pour adoucir le travail de la Beche. En effet, comme ce travail conſiſte à lever la Beche avec la terre qu'elle a coupée, action pour laquelle il eſt néceſſaire que le Jardinier s'apuie ſur ſes reins, qui ſont le point d'apui, & par conſéquent, qu'il fatigue beaucoup, cet Agriculteur a imaginé de tranſporter ce point d'apui dans le manche même de la Beche : ce qu'il a fait en y ajoutant un ſuport. Ce ſuport eſt un morceau de bois leger, comme de ſapin, ſaule, ou tilleul, long de huit pouces, gros d'un pouce de diametre. L'extrémité qui porte ſur le terrein eſt pleine, & a trois pouces de large, afin qu'elle n'entre point en terre : l'autre eſt taillée en mortoiſe à dents plattes, & percée pour y paſſer une vis qui l'attache au manche, & en un pied en deçà de la Beche : le manche doit être plat & carré dans cette extrémité : on peut, au moyen de quelques trous faits au manche, changer le ſuport de place & l'éloigner du fer plus ou moins, ſelon la diverſité des Ouvrages, & ſelon que l'on enfonce plus ou moins la Beche dans la terre.

BEIGNETS. Sorte de petite Pâtiſſerie : on en fait de pluſieurs façons, les plus communs ſont, 1. les Beignets de pommes en pâte, coupez vos pommes par le milieu, ſans les rompre, pour en ôter les pepins : pelez-les, coupez-les en tranches, de l'épaiſſeur d'un écu, faites-les mariner deux heures avec de l'eau-de vie, du ſucre, citron verd, eau de fleur d'orange, enſuite trempez-les dans une pâte faite avec de la farine, un peu d'huile, de ſel, & délayée avec vin blanc, faites-les frire, mettez du ſucre deſſus.

BEIGNET DE CREME. Prenez un demi-ſeptier de crême & un demi-ſeptier de lait, mettez-y trois œufs entiers & ſix jaunes, que vous aurez délayés avec une poignée de farine, quatre macarons, de la fleur d'orange grillée, un peu de citron confit : faites cuire le tout juſqu'à ce que la crême épaiſſiſſe, mettez la pâte ſur un plat fariné, & couvrez-la de farine ; étant froide, coupez-la par petits morceaux, arrondiſſez-les, faites-les frire, & ſaupoudrez de ſucre.

BELETTE. Petit animal ſauvage, qui a le muſeau étroit, le dos rouge : il eſt ennemi des pigeons, & fort dommageable à la volaille. La Fouine eſt une eſpéce de Belette. La Belette eſt, de ſon naturel, hardie, cruelle, & fort ruſée : elle vit de rats, fait la guerre aux liévres. On peut les aprivoiſer : on leur fait la chaſſe avec des piéges qu'on leur tend, ou avec des traquenards.

Le Chat putois, ou ſauvage, eſt une eſpéce de Belette, plus grande que la Fouine : il en veut beaucoup à la volaille : il eſt d'une fort mauvaiſe odeur. On lui fait la guerre de même qu'à la Belette, & on dreſſe des Baſſets à les aller relancer dans les greniers & dans les granges, & on les tue à coups de fuſil.

BELIER. (le) C'eſt le mâle d'un troupeau de Brebis & de Moutons. Un Bélier doit avoir le corps long & élevé, la tête groſſe, le nez camus, les yeux noirs & hardis, les cornes retortillées, les teſticules gros : il doit être fort chargé de laine. On connoît ſon âge à ſes dents, comme à celles des Brebis : ou le connoît auſſi aux anneaux qui ſont à l'extrémité de ſes cornes : car autant qu'il y en a, autant il a d'années.

Un Bélier peut ſuffire pour juſqu'à cinquante Brebis : mais il faut qu'il ait au moins trois ans, & qu'il n'en ait pas plus de huit.

On doit lui donner ſouvent du pain, de l'orge & du chenevis, le tenir toujours ſéparé des Brebis, hors le tems qu'on veut les faillir.

BERCEAUX, ou Cabinets de verdure, ornement de Jardin. Un Berceau eſt un lieu pratiqué avec des perches, ou des branches d'arbre, ou un treillage : on y employe le chevre-feuille, le jaſmin, le charme, le tilleul ou même des arbres toujours verds qu'on prend dans une pepiniére : on les plante ſans rien couper : on donne à l'arbre la forme qu'on veut, en entrelaçant ſes branches avec de l'oſier ſur des perches ou des cerceaux. En fait de Berceaux, on ne doit tondre la charmille des deux côtés qu'à neuf pieds de haut, laiſſer le reſte pour en prendre les branches, & former le Berceau en les paliſſant. Pour former chaque colomne on prend un arbre branchu tout autour, on l'élague pour le faire monter, & on garnit le bas de la charmille. On eſt aujourd'hui dans le goût des Cabinets découverts par le haut, ou des Berceaux tout ouverts par les côtés, en forme de portiques ou de voûtes, apuyées ſur de legéres colomnes.

BERGAMOTE, & Eau de Bergamote. Eſpéce de Citron, qui reſſemble à la Bigarade, mais qui a l'écorce unie : l'odeur en eſt forte, & tient très-long-tems. Le grand mérite de ce fruit eſt dans ſon écorce ; il faut qu'il ſoit verd, prêt à mûrir, pour être employé.

L'eau de Bergamote ſe fait de cette ſorte. Coupez les zeſtes de la Bergamote, mettez-les dans l'alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie, faites-les diſtiler à un feu un peu vif : faites un ſyrop avec du ſucre fondu en eau fraîche, verſez les eſprits diſtilés dans ce ſyrop, mêlez le tout, paſſez-le à la chauſſe, & tirez la liqueur au clair-fin.

La recette pour cinq pintes d'Eau de Bergamote, eſt une Bergamote, trois pintes & demi-ſeptier d'eau-de-vie, une livre & un quart de ſucre, deux pintes & trois demi-ſeptiers d'eau, pour faire le ſyrop.

BERGER. C'eſt celui qui garde les Brebis & les Moutons. Un bon Berger doit être fidèle, robuſte, vigilant: il doit compter ſouvent ſes moutons, pour voir s'il n'en manque point, ſéparer du troupeau ceux qui ſont malades, tenir la Bergerie en bon état, mettre de bonne litiére, avoir grand ſoin des Brebis quand elles agnelent, avoir de bons chiens, & qui obéiſſent promptement à ſa voix, connoître les meilleurs pâturages qui ſont dans le Pays, pour y mener ſon troupeau, tantôt d'un côté, tantôt d'un autre, être toujours à la tête, pour qu'aucune ne s'égare ou ne faſſe du dégât, veiller au loup, jouer de tems en tems de ſa muſette & de ſon flageolet pour les réjouir, parfumer de tems en tems la Bergerie avec du bois de geniévre & autre plantes odoriférantes, faire la guerre à tous les inſectes & animaux nuiſibles, comme ſerpens, araignées, employer pour cet effet le *Galbanum*. Un bon Berger peut conduire juſqu'à cent cinquante Brebis.

BERGERIE. Lieu où l'on met les Moutons, les Brebis, les Agneaux. Le plancher au-deſſus doit en être fort bas, afin que ces animaux ſoient plus chaudement: le ſol de la Bergerie doit aller un peu en pente, pour que l'urine s'écoule, & la fenêtre doit en être fort petite. On peut la ſéparer en pluſieurs parties avec des claies, pour mettre d'un côté les Agneaux avec leurs meres, & de l'autre les Brebis, ou bien pour ſéparer les Chévres & les Boues.

BESTIAUX. On entend par ce mot général, les bêtes à cornes, tels que les Bœufs, les Vaches; &c. & les bêtes à laine, comme les Brebis, les Agneaux, les Moutons, &c.

Gouvernement des Beſtiaux. A l'égard des bêtes à cornes, on ne doit pas les tenir dans des étables trop étroites, car elles ont occaſion de ſe battre & de ſe bleſſer: ſouvent la plus vorace enleve le fourage de ſa voiſine qui ſe trouve à ſa portée, & celle-ci maigrit inſenſiblement. En général, il faut les tenir fraîchement en Eté, chaudement en Hyver & en tout tems ſéchement, car l'humidité leur déplaît beaucoup: voilà pourquoi on doit faire les étables en pente douce, & ménager un égout dans un coin. Pour faire perdre aux bêtes à cornes l'habitude de ſe lécher ce qui leur eſt fort nuiſible, on doit frotter de leur bouze les endroits où elles ſe ſont léchées. On ne doit pas ſévrer les veaux de trop bonne heure, par l'avidité qu'on a de profiter du lait de la Vache: car ce n'eſt jamais qu'un foible bœuf ou Vache, dont on ne peut tirer que fort peu de ſervice: au lieu qu'en lui donnant le tems de ſe fortifier pendant quel-

ques mois de plus, il rend bien plus de service dans la suite.

Pour préserver les jeunes Veaux des insectes auxquels ils sont sujets, & qui les tourmentent & les empêchent de profiter, on doit faire un onguent avec de la graisse de porc fondue & du mercure, on les pâtrit bien ensemble, on l'étend sur un linge que l'on tortille, & que l'on met autour du cou des Veaux. Une bonne nourriture pour eux, ce sont des vesces trempées jusqu'au gonflement : on ne doit les faire tremper qu'à chaque fois qu'on leur en donne.

Le profit que font les bêtes à laine est de plusieurs sortes : 1. le nombre des bêtes double tous les ans, parce que les brebis agnelent une fois l'an : 2. on a la laine, qu'on leur tond une fois, & quelquefois deux par an, qu'on vend, ou dont on se sert pour les besoins de la maison : 3. les autres choses d'un bon profit sont la chair des Agneaux & des Moutons, les peaux des uns & des autres, la graisse de ces derniers, que l'on vend, & dont se fait le meilleur suif, le lait des brebis, le fumier de ces sortes de bêtes, qui engraisse parfaitement la terre.

Outre les profits domestiques, on peut encore dans les Pays où il y a beaucoup de pâturages, faire un commerce lucratif de bêtes à laine : 1. en donnant un ou plusieurs de ses troupeaux à cheptel ; c'est un marché par lequel celui qui prend le Troupeau s'oblige de rendre à la fin du Bail autant de bêtes qu'on lui en a donné, & le Bailleur & le Preneur partagent entr'eux les Agneaux, Brebis & Moutons, & laines qui proviennent pendant la durée du Bail. Dans ce marché les Troupeaux se donnent ordinairement à moitié pour trois ou six ans : le Preneur s'oblige de nourrir le Berger, & de payer ses gages, ou la moitié, selon les conventions des Parties. Il est toujours plus sûr que ces sortes de baux soient passés devant Notaire & publiés à l'issue de la Messe Paroissiale du domicile du Preneur ; & en outre que le Bailleur du Troupeau prenne un billet ou reconnoissance du Propriétaire de la Ferme où est mis le Troupeau, par laquelle il consent à ce Bail.

Quand on veut faire ce commerce, on doit aller au loin acheter des bêtes à laine, pour qu'elles coûtent moins. On a évalué que dans ce commerce, un Troupeau de deux cens bêtes, qui aura coûté environ 600 liv. à raison de 3 liv. chaque bête, produit au Propriétaire un profit, pour le moins, de 200 liv. par an. Bien plus, au bout de trois ans le Bailleur du Troupeau est entiérement remboursé du prix que ce Troupeau lui avoit coûté, par le profit qu'ont fait les Agneaux, les Moutons, les laines, &c. & le Troupeau reste toujours dans son entier. Ce n'est pas tout : s'il ne vend pas les Agneaux, il a au bout de trois ans un second Troupeau.

2. On peut encore faire ce commerce d'une autre maniére; mais dans les endroits fertiles en blé ou en pâturage, en allant acheter, dans les mois de Mai & de Juin, un certain nombre de bêtes, & les faiſant paître dans les terres après la moiſſon; car comme cette nourriture les engraiſſe beaucoup, on peut les vendre au bout de trois mois.

MANIERE d'engraiſſer les Beſtiaux ou les Bêtes à cornes, ſoit pour les tuer, ou les vendre aux Bouchers. 1. On doit mettre à l'engrais, ſoit les Bœufs, Vaches ou Taureaux, à dix ans, & point plus tard, à la fin du mois de Mai. 2. On doit les mener paître dès le grand matin, les ramener à l'étable ſur les dix heures, & après la grande chaleur, les faire retourner au pâturage juſqu'à la nuit. Au retour, leur donner des choux coupés par morceaux, ou de groſſes raves hachées; ou bien les huit premiers jours, on leur fait boire, dans une auge, de l'eau échauffée au ſoleil, ou tiéde, dans laquelle on a bien mêlé deux picotins de farine d'orge, juſqu'à ce que le plus gros ſoit deſcendu au fond, & on leur donne cette matiére au retour du pâturage. Le ſoir on leur fait une bonne litiére, & on jette devant eux une petite botte d'herbe fraîchement cueillie. Si on prend tous ces ſoins pendant quatre mois, on eſt preſque aſſuré que les Beſtiaux ſeront ſuffiſamment engraiſſés pour s'en défaire.

MALADIES DES BESTIAUX, & 1. Maladies des bêtes à cornes.

L'avant cœur, c'eſt une tumeur en dehors, ou en dedans du poitrail du bœuf, il eſt alors triſte, peſant, il a la bouche pleine de ſalive, le poil hériſſé: piquez la tumeur avec une alêne; mettez-y un brin de farine d'Ellébore, frottez le mal avec du beurre frais; faites avaler au bœuf un demi-ſeptier de gros vin, où vous aurez diſſous un gros de thériaque.

BARBILLONS, (les) excroiſſance de chair qui vient ſous la langue du bœuf: coupez-la avec des ciſeaux, & lavez avec du vinaigre & ſel.

BATTEMENT DE FLANCS. Mal qui vient d'une inflammation d'entrailles, cauſée par un morfondement après un grand travail. Le remède eſt un lavement avec décoction de bourrache, chicorée ſauvage, dans deux pintes de lait, réduites à trois chopines, & avec un breuvage d'une pinte d'eau tiéde, avec ſuc de poireaux.

BOITEMENT. Si le mal vient du froid, lavez le pied malade, faites-y une ouverture avec la laucette; lavez la playe avec de l'urine, infuſez-y de l'huile chaude; s'il vient du ſang extravaſé, ſcarifiez l'endroit pour faire ſortir le ſang, mettez du vieux-oing ſur la playe: ſi le ſang eſt deſcendu à l'extrémité de la corne, fendez la corne par le

bout & non par le milieu. S'il survient dans le mal une enflure aux genoux, apliquez sur le mal un cataplasme fait avec de la lie de vin rouge, une demi-livre de miel, une poignée de racines d'orties griéches découpées, & de la farine de seigle, le tout bouilli.

CHIGNON ENFLÉ. Frottez la partie malade avec de la cire neuve & graisse de porc, fondues ensemble.

COLIQUE. On connoît que c'est ce mal, quand le bœuf se léve & se couche souvent, qu'il étend la cuisse, qu'il sue. Reméde. Fendez-lui la queue à l'extrémité, pour la faire saigner, ainsi que le bout des oreilles, & frottez-lui le ventre avec un bâton; si le mal continue, on lui fait avaler des oignons cuits, trempés dans du gros vin.

CORNE ROMPUE. Couvrez la plaie d'un linge imbibé de vinaigre, huile & sel, le tout mêlé, continuez pendant trois jours: le quatriéme, mettez-y de la poix, de l'huile, & du vieux-oing, fondus & mêlés, & couverts d'étoupes.

DEGOUST. Prenez l'endroit le plus tendre d'un chou, broyez-le dans un demi-septier d'huile de noix, & le faites avaler au bœuf dégoûté: ou donnez-lui des feuilles de raves, ou des betteraves, cuites dans du vinaigre.

ECORCHURE AU COU. Frottez-la avec de la graisse de porc & cire neuve, fondues ensemble.

ENCLOUEURE. Tirez le clou ou chicot, & versez sur la playe de l'huile toute chaude, avec des étoupes, & enveloppez le tout d'un linge.

ENFLURE DE VENTRE. Reméde. Un lavement de décoction de mauve, pariétaire, chicorée sauvage, poirée, son, huile de noix: ou faites-lui prendre deux onces d'orviétan dans une chopine de vin.

ENFLURE AU COU. Frottez l'enflure avec de la graisse de porc. L'enflure aux pieds se guérit avec des feuilles de sureau, broyées avec du sain-doux.

ENTORSE. Frottez le mal pendant trois jours avec sain-doux, miel & vin blanc, le tout bouilli.

EPAULE DISLOQUÉE. Saignez-le de la jambe de devant, opofée à la partie disloquée, puis remettez-la-lui: frottez-la avec de l'eau de-vie, mêlée dans son sang tout chaud.

ETRANGUILLONS: ce sont des humeurs qui descendent du cerveau & forment de grosses glandes sous la gorge; saignez le bœuf abondamment sous la langue ou à la veine du cou; faites une incision avec une lancette sur la tumeur lorsqu'elle est venue à matiére; nettoyez la plaie avec du vinaigre & du sel: purgez-le dans quatre verres de vin avec deux cuillerées de poudre de racine de Concombre sauvage.

FIEVRE. On la connoît à ses yeux tristes & enflés, & à la chaleur du corps. Reméde: saignez-le à la veine du

front ou à la veine du cou : nourriſſez-le avec de l'herbe fraîchement cueillie : ſi c'eſt en hyver, avec du ſon mouillé & du foin humecté : mêlez dans l'eau qu'il boit deux poignées de farine de Seigle : on peut encore lui donner un lavement d'une décoction de mauves, chicorées ſauvages, laitues, poirées, & deux cuillerées d'huile de noix.

FLUX DE VENTRE. Ne lui donnez que très-peu à manger : faites-lui boire de l'eau tiéde mêlée de farine d'orge, ou du ſon mouillé de bon vinaigre.

GALE. Saignez le bœuf à la veine du cou, & frottez la gale pendant trois ou quatre jours avec deux onces d'huile de chenevis & demi-once de cantharides bouillies enſemble, ou avec des cendres chaudes, & aſſez fortement, pour que le ſang vienne : ou bien faites-lui avaler un demi-verre de ſuc d'Ellebore dans une chopine de vin : ce breuvage chaſſe par bas les mauvaiſes humeurs. Après la guériſon de la Gale, frottez-lui la peau avec du ſouffre vif mêlé de vinaigre.

MAL DE CŒUR. Il eſt indiqué par un battement de flanc fréquent & des yeux triſtes, faites-lui avaler gros comme deux féves d'Orviétan ou de Thériaque dans une chopine de vin : frottez ſon muffle avec de l'ail : faites-lui manger une bonne quantité de poireaux, ciboules, céleri, & d'autres herbes fortes, avec du vinaigre & du ſel.

MAL DE TESTE. La marque de ce mal eſt lorſque le bœuf a la tête enflée & chaude, & qu'il jette par les yeux & les naſeaux beaucoup d'humeurs : ſeringuez dans ſes naſeaux du vin où vous aurez fait infuſer de l'ail broyé : on peut auſſi le ſaigner à la veine du cou & lui donner un lavement avec des feuilles de Centaurée, Guimauve, Ellebore, Fenouil, de chacun deux poignées dans deux pintes d'eau réduites à trois chopines, & y infuſer une once de Séné.

MAL DES YEUX. s'ils pleurent, frottez-les avec de la farine d'orge cuite au four, détrempée dans l'eau avec du miel : s'ils ſont enflés, ſervez-vous de la farine de froment : s'il paroît du blanc dans l'œil, ſoufflez-y de la poudre de poiſſon qu'on apelle Seche.

MAIGREUR EXTREME. Reméde : un lavement fait d'une décoction de bettes, poirée, chichorée ſauvage & autres herbes rafraîchiſſantes avec du ſon : le nourrir de foin humecté, de ſon mouillé, moitié d'avoine, faire boire de l'eau blanchie de farine d'orge.

MALADIES EPIDEMIQUES : il en arrive de pluſieurs ſortes. 1. L'abcès à la racine de la langue. Reméde : ratiſſez la langue avec un couteau : lavez-la avec du vinaigre où l'on a fait tremper de l'herbe impériale avec ſel & poivre.

2. Le *Palonid*, maladie interne ; faites avaler au bœuf

ou

ou Vache une demi-once d'aloës, mêlé avec un quart-d'once de ſoie d'antimoine concaſſé.

3. Bouton ſous la langue : lavez-la avec du vinaigre dans lequel on a fait infuſer de l'aſſa-fœtida, de l'ail, avec ſel & poivre.

4. Veſſie deſſus & deſſous & au côtés de la langue, qui devient noire, & ſuivie d'un ulcére chancreux : cette maladie fait périr en peu de tems les animaux. Remede : dès qu'il paroît quelque veſſie, crevez-la avec quelque inſtrument, enlevez la peau raclez-la bien fort, lavez-la avec du fort vinaigre, ſel pilé, poivre, ail concaſſé, le tout mêlé, puis frottez la plaie avec une pierre de vitriol.

5. Fiévre peſtilentielle & pourpreuſe : elle attaque ſurtout les vaches depuis 1740 ; les ſignes en ſont des friſſons irréguliers, les yeux rouges, larmoyans, une bavè gluante coulant des naſeaux & de la bouche, une diminution notable du lait, toux fréquente, triſteſſe, langueur, flux de ventre, reſpiration pénible, la peau ſéparée de la chair ; enfin, ſi on ne donne des ſecours, la mort s'enſuit au bout de quelques jours. Reméde : faites promptement des cautéres ſous la gorge de ſes animaux à l'endroit apellé Fanon : c'eſt-à-dire percer la peau avec un inſtrument, détacher la peau de la chair, & mettre dans cet eſpace un morceau d'Ellebore noir, auquel on ajoute pour le rendre plus actif, un bon cauſtique, comme du ſublimé corroſif, entretenir la ſupuration avec du ſain-doux ou un ſupuratif ordinaire, & mettre un ſeton à côté pour procurer un écoulement à la matiére : ſaigner l'animal, lui faire obſerver une grande diette, lui donner ſeulement un peu d'herbe, de ſon de farine de ſeigle ; le faire boire ſouvent avec de l'eau blanche, & lui frotter de tems en tems le derriére des oreilles & les narrines avec du vinaigre aromatique : ce n'eſt qu'en maigriſſant que ces animaux peuvent guérir : parfumer tous les jours l'Etable avec des herbes aromatiques, comme Geniévre, Thym, Lavande, Laurier, &c.

6. Le ſcorbut : on le connoît par des grains de ladrerie à la lévre de deſſus & de deſſous & à la langue, & il eſt bientôt ſuivi de la mort ſi on n'y remédie. Il faut d'abord gratter juſqu'au ſang les marques du ſcorbut avec une cuiller d'argent, & juſqu'à ce qu'il n'y ait plus rien de rude ſur la langue ; la frotter avec la pierre de vitriol : gargariſer avec deux pintes de fort vinaigre, une poignée de gouſſes d'ail, une d'éclaire, une de ronces, ſel & poivre, le tout ayant infuſé vingt-quatre heures, uſer de ce gargariſme trois fois par jour quand le mal eſt preſſant.

PALET enflé. Saignez le bœuf du palet, ou faites ſeulement une petite inciſion, frottez-la avec ſel & vinaigre,

& nourriſſez-le avec de bon foin & de l'herbre tendre.

PIQUURE DE BETES VENIMEUSES. Broyez avec du ſel de l'herbe aux teigneux ou Glateron, & mettez-la ſur la piquûre après l'avoir ſcarifiée.

PISSEMENT DE SANG. Faites avaler à l'animal un breuvage fait avec deux pintes d'eau de Plantain, pinte de vinaigre & une d'huile d'olive ; deux petits morceaux de concombres ſauvages ſecs & concaſſés.

POULMON ULCERÉ : cette maladie fait fort maigrir & touſſer l'animal : donnez-lui de tems en tems du ſon mouillé & mêlé avec une once de ſperme de baleine & demi-once de ſoufre.

RAGE : Nettoyez d'abord la plaie, s'il y en a, avec vin, eau tiéde & ſel : faites avaler au bœuf ou vache avec de l'eau & du vin, de la poudre de quatre ou cinq coquilles d'Huître mâle, c'eſt celle dont le Poiſſon a un bord noir, calcinés au four & réitérez trois ou quatre jours.

RÉTENTION D'URINE. On connoît ce mal lorſque le bœuf fait de fréquens efforts pour uriner ſans pouvoir rien faire. Remède : faites bouillir de la pariétaire, du ſeneçon & des racines d'aſperges : apliquez-les ſur les bourſes du bœuf, & faites-lui avaler pendant trois jours une chopine de vin blanc, dans lequel on a fait bouillir deux cuillerées de miel & autant d'huile.

TESTICULES ENFLÉS. Si l'enflure vient de contuſion, frottez les teſticules avec de la fiente de bœuf & du ſain-doux, & ne faites pas travailler le bœuf de quelque-tems. Si c'eſt d'inflammation, faites-lui baigner dans une riviére les parties enflées ; apliquez ſur les teſticules une emplâtre faite avec de la craie blanche pulvériſée, vinaigre & ſel : le tout bien battu.

TOUX. Remède, une décoction d'hyſſope que l'on fait boire au bœuf, & un lavement de poireaux pilés avec du froment.

VENRTE RESSERRÉ, ou CONSTIPATION. Remède, un lavement fait avec miel, beurre frais, deux onces de ſéné ; le tout dans une décoction de mauve, guimauve qu'on a fait bouillir dans trois pintes d'eau réduites à deux : ne pouſſent donner de foin au bœuf, mais du ſon de ſeigle trempé dans l'eau.

Préſervatif contre les maladies contagieuſes qui régnent parmi les bêtes à corne, & pour les empêcher d'infecter tout le troupeau.

Prenez de l'éthyops minéral une demi-once, de l'antimoine cru réduit en poudre très-fine, une once ; de la thériaque de Veniſe, une demi-once : mêlez le tout enſemble, & avec une quantité ſuffiſante de fleur de farine & de lait nouveau, faites-en une boulette que vous don-

nerez tous les jours à une grande bête formée, continuez à lui en donner pendant douze ou quatorze jours de ſuite, & au moment que vous jugez qu'elle a l'eſtomac le plus vuide : il n'y a point de régime particulier à faire obſerver à l'animal, tant qu'il prend ce remède. Comme il eſt deſtiné pour prévenir la maladie, il ne faut l'adminiſtrer à aucune bête, lorſqu'elle eſt manifeſtement attaquée du mal : on doit en ceſſer l'uſage dès que la bête a perdu l'apétit entiérement, & qu'elle a un flux de ventre violent.

Maladies des Bêtes à laine.

ABCès. On le connoît à la tumeur. Ouvrez-le, faites ſortir l'ordure, verſez dans la plaie de la poix fondue & du ſel brûlé & pulvériſé, faites boire à la brebis de la thériaque délayée dans de l'eau.

BOITEMENT, provenant d'amolliſſement des ongles : coupez l'extrémité de l'ongle gâté, faites bouillir dans une cuiller de fer de la vieille huile de noix, & un peu d'alun pulvériſé, frottez de cet onguent l'ongle malade.

CLAVEAU ou CLAVELÉE. On connoît ce mal à de petits clous dont les brebis ſont couvertes. Ce mal eſt contagieux, & ſouvent mortel. Les clous où il y a un ver ſont les plus dangereux : on doit d'abord ſéparer des autres les brebis qui en ſont attaquées. 2. Couper tout autour les clous ſans toucher au ver, & faire dégoutter dans la plaie du ſuif de chandelle : on guérit ordinairement cette maladie avec la poix-réſine ſeule, ou avec du ſoufre & du vinaigre mêlés enſemble.

ENFLURE, provenant d'avoir mangé de mauvaiſes herbes. Saignez-les ſous la queue, près des feſſes, donnez-leur à boire de la thériaque délayée dans l'eau.

ETOURDISSEMENT & vertige, autrement dit Avortain, ou ſang tournant. Ce mal provient des coups de ſoleil & des grandes chaleurs. Coulez-leur dans l'oreille du jûs d'orvale ou toute-bonne, ou faites-leur manger du ſuc de bette, ou poirée ſauvage.

JAMBE ROMPUE. Remettez-la droite, dès que cet accident eſt arrivé, frottez-la d'huile & de vin mêlés ; enveloppez-la d'une étoffe un peu forte avec des éclifſes.

MORVE. On la connoît par l'abondance d'humeurs viſqueuſes, blanches ou rouſſes, qui coulent par les naſeaux, ſéparez auſſi-tôt des autres la brebis attaquée, faites fondre un bon morceau de ſoufre dans une cuiller de fer, jettez le tout bouillant dans un demi-ſeptier d'eau, retirez le ſoufre, réitérez la même choſe, & faites boire de cette eau à la brebis. Si dans trois jours elle ne guérit pas, la morve eſt formée, & il faut étouffer la bête.

PESTE. On ne peut guére que prévenir cette terrible

maladies. Pour en préſerver, parfumez les étables & les mangeoires de geniévre & d'herbes odoriférantes. Si on a des brebis qui en ſont attaquées, mettez-les d'abord à part, & tentez quelques remédes, comme un peu d'orviétan ou de thériaque délayées dans du vin. Pour garantir les autres, faites-leur boire tous les matins avant d'aller aux champs, de l'eau où on aura fait infuſer de la ſauge & du marube; faites eſſai des autres remédes indiqués pour le mal contagieux à l'article des bêtes à cornes.

POURRITURE DES BREBIS. Elle provient de ce qu'elles ont le foie & le poumon attaqué, ce qui arrive lorſqu'on les a fait paître dans des lieux humides, ou qu'elles ont mangé du fourrage pourri. De là vient qu'après une année pluvieuſe, il y a des cantons où l'on ne trouveroit pas une ſeule brebis ſaine, & que l'on eſt obligé de renouveller le troupeau.

Remède. Prenez une livre d'abſinte & une livre de raifort d'eſpagne, pulvériſez-les & gardez-les dans une boëte pour vous en ſervir dans le tems.

Alors prenez-en deux onces pour cent moutons, mêlez-les avec quatre onces de graine de geniévre pilée, & quatre ou cinq litrons de dragées d'avoine; (c'eſt un mêlange d'un tiers d'avoine avec deux tiers de pois de veſces que l'on a ſemés en Mars.) Ajoutez à ce mêlange une petite poignée, & la moitié du tout d'abſinte pulvériſée. Jettez cette compoſition dans les auges des moutons, une fois la ſemaine, ſur-tout une fois dans le mois de Mars, une fois vers la mi-Mars, & une fois vers les derniers jours de Juin.

POUX. Frottez les brebis du même onguent que pour la rogne, & lavez-les dans de l'eau nette.

ROGNE ou GALE. Les ſignes les plus certains ſont lorſque les brebis ſe frottent contre tout ce qui ſe preſente, les arbres, les murs, & elle vient quelquefois du grand froid qu'elles éprouvent quand elles ſont tondues: coupez d'abord de la laine pour découvrir le mal, faites fondre enſemble du camphre, de la fleur de ſoufre, de la cire, frottez-en la brebis trois fois, & lavez-la avec de l'eau de leſſive.

TOUX. Faites-leur manger du pas-d'âne quand c'eſt au printems, où elles en ſont ordinairement attaquées: mettez du fenugrec concaſſé, avec du cumin; quand c'eſt en Automne, faites-leur avaler un peu d'huile d'amande douce, & vin blanc tiédi.

Obſervation qu'on doit faire au ſujet des Beſtiaux.

Il vaut infiniment mieux élever de jeunes beſtiaux pour

régarnir ſes étables, que d'en acheter de-çà & de là, de tout élevés, & propre pour l'uſage. Il eſt prouvé par le compte qui en a été fait, que le profit eſt bien plus conſidérable. Outre cela, on court riſque dans la méthode opoſée, de mettre de mauvais beſtiaux dans ſes étables, par la raiſon que ceux qui menent des beſtiaux aux Marchés pour les vendre ne manquent jamais de garder les meilleurs pour eux, & qu'ils ne vendent que le rebut; ainſi l'Acheteur eſt obligé de ſe contenter du médiocre, & riſque même d'acheter du bétail qui vient d'une étable infectée de quelque maladie contagieuſe. D'ailleurs le changement de pâture & de fourrage peut nuire au profit qu'on en peut tirer. Enfin, il n'eſt pas aiſé de conduire & garder dans les champs des vaches ainſi ramaſſées de tous les côtés.

BETOINE. Plante des bois, âcre, amére, céphalique & hépatique : ſon uſage eſt dans les maux de tête; elle entre dans les ſternutatoires. On en uſe comme du thé. Cette infuſion eſt propre à la jauniſſe, aux pâles-couleurs : on en aplique ſur les plaies de la tête. Ceux dont les yeux pleurent toujours, doivent mâcher le matin de ces ſortes de feuilles.

BETTERAVE. Plante potagére & annuelle : celles qui ont la chair la plus rouge, ſont les meilleures : on ne les multiplie que de graines : on les ſéme en plein champ & clairement : elles veulent une terre bien amandée. On doit les éclaircir, ſi elles lévent trop dru : on en recueille la graine au mois d'Août, & elles prennent à la fin de l'Automne.

BEURRE (le) n'eſt autre choſe que la crême qu'on a levée de deſſus le lait, ou le lait même ſans l'avoir écremé, qui, à force d'être foulé & bartu dans la baratte, s'eſt épaiſſi en maſſe : il faut dix livres de lait pour faire trois livres de beurre. Le lait de vache le plus nouveau trait & le plus gras fait le meilleur beurre. Le beurre demande beaucoup de propreté: comme il eſt quelquefois long-tems à prendre, & qu'il éprouve la patience de ceux qui le battent, on n'a qu'à y mettre du lait de vache tout nouvellement trait, pour qu'il s'épaiſſiſſe promptement. Si c'eſt le grand froid qui l'empêche, il faut le battre aſſez près du feu : ſi c'eſt la trop grande chaleur, il faut tremper de tems en tems la batte dans une terrine d'eau fraîche. Lorſque le beurre eſt fait, on le couvre d'un linge blanc, & on le met au frais. On met les beurres fins dans de petits pots, & ceux de proviſion dans de longs pots de grés apellés tallevannes : on fait encore le beurre avec du lait de brebis & de chévre, &c.

Le meilleur beurre & le plus eſtimé, eſt celui qui eſt jaune naturellement, le blanc n'a pas un goût ſi agréable,

les beurres de mai & de Septembre doivent être préférés à tous les autres. C'eſt dans ces ſaiſons qu'on doit faire ſa proviſion, ou pour en fondre ou pour le ſaler, parce qu'il eſt meilleur & bien moins cher dans ce temps-là, & le réſerver pour le tems où il ſe vend plus chérement, qui eſt depuis le mois de Novembre juſqu'au mois de Mars.

MANIÉRE de faire fondre le beurre : mettez dans un chaudron, par exemple, trente livres de beurre : ſur une pareille quantité mettez quatre clous de girofle, deux feuilles de laurier, deux oignons : faites cuire ce beurre à très-petit feu pendant trois heures ſans l'écumer, juſqu'à ce qu'il ſoit clair-fin : retirez-le du feu, laiſſez-le repoſer une heure, écumez-le, & verſez-le doucement dans des pots de grès qu'on met à la cave, couverts de papier & d'une ardoiſe ou tuile : paſſez le fond du beurre au travers d'un tamis.

MANIÉRE de faire le beurre ſalé. Lavez-le d'abord pluſieurs fois pour lui faire ſortir ſon lait, prenez-en deux livres à la fois, étendez-le ſur une table avec un rouleau de l'épaiſſeur d'un doigt, répandez deſſus une raiſonnable quantité de ſel, pliez & replacez le beurre en trois ou quatre différentes façons, juſqu'à ce qu'il ſoit bien mêlé avec le ſel, mettez-le enſuite dans des pots de grès bien propres, & preſſez le beurre avec les mains, étendez une couche de ſel fondu ſur la ſuperficie des pots.

Le beurre eſt nourriſſant & pectoral : il réſout les tumeurs & calme les inflammations, mais l'uſage trop fréquent affoiblit l'eſtomac & échauffe beaucoup, ſur-tout s'il eſt vieux; car alors il eſt mal ſain. Lorſque le beurre éprouve trop le feu, il contracte une âcreté mauvaiſe à la ſanté. Le beurre fondu s'emploie ordinairement pour les fritures. Le beurre frais eſt le plus convenable à la ſanté, & il eſt préférable de beaucoup au ſalé & au fondu.

BIENS DE CAMPAGNE. (les) les plus eſtimés ſont les prairies & les pâcages, parce qu'ils produiſent beaucoup avec peu de dépenſe & de ſoin, & qu'ils ne ſont point ſujets à quantité d'accidens & de révolutions qui arrivent aux autres biens. 2. Les bois qui ſont en coupes réglées, & les plans qui ſont un revenu annuel, comme ceriſaie, noyers, oliviers. 3. Les terres à grains ou labourables. 4. Les vignobles, qui dans certains climats ou terroirs, ſont alors préférables aux terres à grains. Les meilleurs biens de campagne ſont, 1. ceux qui ont un peu de tout; 2. ceux dont les terres ſont les plus raſſemblées & le plus près de la maiſon du maître. *Voyez* Domaine.

On doit connoître la vraie valeur d'un bien de campagne dont on veut faire l'acquiſition : il y a pluſieurs moyens pour cela, en s'informant : 1. de la valeur des différens

grains & fruits qu'on y récolte : 2. des débouchés & des reſſources qui s'y trouvent, & qu'on évalue ſur le raport des Voiſins, des Dîmeurs & des anciens Fermiers. 3. Par l'évaluation de l'année commune, qui ſe prend ſur le pied de vingt réduites à un : le tout déduction faite des charges.

BIENS ROTURIERS (les) ſont ceux qui ne ſont point tenus à foi & hommage, mais qui ſont chargés de cens ou d'une redevance. L'acquiſition d'un bien roturier eſt plus avantageuſe pour un pere de famille économe, que celle d'un bien noble, c'eſt-à-dire, d'un bien qui eſt tenu à foi & hommage d'un Seigneur, (ce qu'on apelle un Fief :) en voici la raiſon. 1. Les droits dûs aux Seigneurs quand on acquiert un Fief, & apellés le *Quint*, excédent de plus de moitié ceux qui ſont dûs pour acquérir un bien roturier, qu'on appelle *lots & ventes ;* car ceux-ci ne vont ordinairement qu'au douziéme du prix de l'acquiſition, & les autres ſont du cinquiéme de ce même prix. Il y a même des Coutumes où il eſt dû encore en ſus le requint, c'eſt-à-dire, le cinquiéme du cinquiéme. Il eſt vrai que dans quelques Pays de Droit écrit, les droits ſont les mêmes pour la vente des biens roturiers, comme pour celles des biens nobles, mais cette égalité ne porte que ſur cet article : il y en a d'autres où cette différence eſt bien plus importante. 2. Il eſt dû pour les Fiefs, la foi & hommage, l'aveu & dénombrement, ce ſont encore des frais & des formalités qui n'ont point lieu dans les rotures. 3. Il eſt dû pour les Fiefs, des droits de relief & de rachat dans les mutations par ſucceſſion, ſoit en directe, ou collatérale, qui n'ont point lieu dans les rotures.

4. Les poſſeſſeurs des Fiefs ſont ſujets au ban & arrière-ban, ou à la taxe qu'on leur impoſe, lorſqu'ils ne ſervent pas en perſonne. (C'eſt la convocation de tous ſes Nobles, ou Gens tenans Fiefs pour ſervir le Roi dans ſes Armées,) à quoi ſont ſujets auſſi les Douairiers & autres uſufruitiers : or, les Poſſeſſeurs des rotures n'y ſont pas ſujets. 5. Les Poſſeſſeurs des Fiefs qui ſont roturiers, ſont tenus de payer le droit de franc-fief, parce qu'en France les roturiers ſont incapables de poſſéder des Fiefs. Ce droit eſt une année de revenu, ſur le pied du bail actuel, ou l'intérêt du prix de l'acquiſition au denier vingt. Ce droit ſe paye tous les vingt ans : il eſt même dû à chaque mutation ; ce droit eſt perſonnel, & celui qui le paye ne s'affranchit que pour lui-même. Ainſi quoiqu'un Pere de famille l'ait payé depuis peu, le fils, a qui le bien échéoit par la mort du pere, eſt obligé de le payer. D'où l'on doit conclure que tout pere de famille judicieux renoncera facilement à la vanité d'avoir un bien noble, qui eſt aſſujetti à tant de

droits onéreux, & préférera un bien roturier, qui ne doit que des cens annuels, & qui ſont par-tout tres-modiques.

BIERE. (la) Elle eſt compoſée : 1. d'orge, ou de froment, ou d'avoine : 2. de houblon : 3. de levure & d'eau. 1. L'orge doit être germée, & pour la faire germer on la fait tremper pendant vingt-quatre heures, puis on la porte au cellier ou germoir, où on l'étend juſqu'à ce que le germe ſorte un peu de chaque grain. On la fait enſuite ſécher dans un endroit couvert & ſur un plancher, ou eſpéce de claie, ſur laquelle on étend une étoffe de crin de cheval; on met l'orge deſſus; on place un fourneau deſſous, dont la chaleur la fait ſécher : on la porte enſuite au moulin, où elle eſt broyée groſſiérement, de maniére que la farine ſe détache du ſon.

Pour faire la Biére, il faut, 1. de grandes chaudiéres de cuivre, environnées de maçonnerie, & poſées ſur un fourneau de brique de la même largeur. 2. Une cuve de bois faite exprès qui a deux fonds : celui d'en-bas, qui deſcend en pente, eſt percé vers le milieu, & bouché avec un bâton plus haut que la cuve n'eſt profonde : celui d'en-haut & qu'on peut élever, eſt à deux pouces au-deſſus de l'autre : il eſt percé d'une multitude de petits trous, c'eſt ſur ce fond qu'on met le houblon & la farine d'orge. Quand l'eau qui eſt dans la chaudiére a le juſte degré de chaleur, c'eſt-à-dire, commence à frémir, on la fait entrer par le moyen d'une pompe & d'un tuyau dans le bas de la cuve entre les deux fonds ; cette eau montant à travers les petits trous, fait ſubmerger le houblon & la farine : alors on introduit l'eau dans la cuve, & on remue à force de pelles & de bras la farine, pour que toute ſa ſubſtance ſe mêle avec l'eau. Enſuite on laiſſe la farine en repos l'eſpace d'une heure, puis on leve le bâton qui boûchoit l'ouverture du fond, ce qui fait que l'eau s'échape par les petits trous, & va ſe rendre par cette ouverture dans le fond inférieur où il y a un réſervoir pour cette eau. Enſuite on introduit de nouvelle eau dans la cuve : on braſſe une ſeconde & une troiſiéme fois la farine, & on en exprime toute la ſubſtance, après quoi on tire cette eau du réſervoir : on la met dans une chaudiére, où on la fait bouillir un petit moment avec des bouquets de houblon mâle.

Si on veut faire de la biére rouge, on fait bouillir le tout vingt-quatre heures, puis on la verſe dans des banquets ou cuves plates & larges : lorſqu'elle eſt tiéde, on la verſe dans une autre cuve, où l'on met un ſeau de levure de biére par muid. On la fait bouillir juſqu'à ce qu'elle fermente : ce qui arrive au bout de ſept heures : alors on verſe la biére dans les tonneaux, que l'on laiſſe ouverts pendant quelque-tems pour qu'elle écume : on a ſoin de remplir

le

le tonneau de quatre en quatre heures pendant deux jours. Une petite quantité de coriandre donne un fort bon goût à la biére : on doit garder la proportion entre les matiéres : ainſi pour un muid d'eau on met un ſeptier d'orge, & ſept livres & demie de houblon. Au reſte, l'eau qu'on emploie doit être legére : ce que l'on connoît, ſi elle mouſſe facilement avec le ſavon. Lorſque la biére eſt ſimple, on ne met que la moitié des choſes qu'on vient de dire.

BILE. Liqueur jaunâtre, ou humeur âcre qui eſt dans le corps animal : le réceptacle de la bile eſt une petite veſſie, ſituée au-deſſous du foie : la trop grande quantité de bile peut cauſer des maladies conſidérables.

Reméde pour la purger. Mettez dans un bouillon deux pincées de fleurs de cerifier ou de pêcher, qui auront infuſé la nuit dans un peu d'eau, & l'avalez.

Ou bien, faites infuſer toute la nuit vingt roſes pâles, ou environ, dans un peu d'eau ſur les cendres chaudes, & mêlez le matin cette infuſion dans un bouillon d'herbes rafraîchiſſantes.

BILLETS à ordre (les) ſont ceux qui ſont payables au Créancier dénommé, ou à ſon ordre : ils emportent contrainte par corps, lorſqu'ils ſont ſouſcrits par Marchand, Négociant ou Banquier, quoique faits au profit de perſonnes qui ne ſont pas de cet état. Mais les billets de valeur reçue comptant, n'emportent contrainte par corps, que quand ils ſont faits de Marchand à Marchand, pour raiſon de marchandiſe ou négoce dont ils ſe mêlent : la raiſon eſt qu'un billet de valeur reçue, n'eſt pas de ſa nature un billet de commerce, au lieu que le billet à ordre l'eſt, dès que l'ordre en eſt mis au dos : il peut paſſer en différentes mains, & on ne regarde plus alors la qualité de celui qui l'a ſouſcrit.

BILLETS payables au Porteur, ou pour valeur reçue, ſont des billets portant promeſſe de payer la ſomme qui y eſt contenue pour valeur reçue : ils n'emportent la contrainte par corps que quand il ſont faits entre Marchands ou Négocians, ou Gens d'affaires.

BISCUITS. Sorte de Pâtiſſerie fort délicate : on en fait de diverſes ſortes.

BISCUITS DE SAVOYE : ils ſont petits & un peu longs. Maniére de les bien faire. Prénez quatre œufs bien frais ou davantage, ſuivant la quantité de biſcuits que vous voulez faire : peſez dans une balance à part égale, vos œufs d'un côté, & du ſucre en poudre de l'autre : pour la farine, il n'en faut que la peſanteur de deux œufs ; enſuite caſſez les œufs, mettez les blancs & les jaunes à part, fouettez les blancs juſqu'à ce qu'ils ſoient montés en neige : mettez votre ſucre dans les jaunes, battez-les avec une ſpatule,

puis verſez-les dans les blancs, mettez-les enſemble : alors prénez votre farine que vous avez fait deſſécher au four, & mettez-la dans un tamis au-deſſus de la terrine où ſont les œufs, & faites tomber doucement avec la main cette farine dans la terrine ; mêlez-la avec le tout ; enſuite dreſſez votre pâte dans des moules en long ou en rond, glacez-les avec du ſucre, ajoutez-y une pincée de farine cuite au four; faites-les cuire dans un four de cuivre ou de boulanger, & à feu modéré.

Biscuits du Palais Royal. Mettez dans une balance ſix œufs frais, & peſez de l'autre côté autant de ſucre en poudre du plus beau, bien ſec, & paſſé au tamis : peſez le poids de trois œufs de la plus belle farine de froment & ſéchée au four, paſſez vos œufs dans une terrine, ſéparez les blancs des jaunes, fouettez les blancs fort long-tems, & faites-les monter en neige : mettez-y alors le ſucre en poudre ; mêlez-le bien avec les blancs, puis jettez-y vos jaunes, & remuez pour les incorporer. Enſuite jettez-y la farine, mêlez bien le tout, mais doucement : mettez deux pincées de rapure de citron & de conſerve de fleur d'orange : remuez deux ou trois tours : dreſſez votre pâte dans les moules, glacez-les legérement, & mettez-les au four.

Biscuits d'amandes améres. Prenez environ un quarteron d'amandes améres, & autant d'amandes douces, échaudez-les dans l'eau bouillante : pelez-les ſans les mettre à l'eau fraîche : pilez-les au mortier ſans mettre de l'eau : enſuite battez avec une cuiller quatre ou cinq blancs d'œufs dans une terrine, & mettez dedans votre pâte d'amandes ; délayez-la bien avec la cuiller : après cela mettez-y une livre deux onces de ſucre en poudre, & mêlez-le bien avec le tout : puis étendez la pâte ſur du papier blanc avec un couteau, & formez le Biſcuit avec un autre, & de la groſſeur du bout du doigt : enſuite faites-le cuire au four, & à petit feu au commencement ; mais quand il eſt levé, augmentez le feu : étant cuit, & lorſqu'il a aſſez de couleur, retirez-le du four, & ne l'ôtez point du papier qu'il ne ſoit froid.

Biscotins. Prenez trois blancs d'œufs, quatre cuillerées à bouche de ſucre en poudre, & une cueillerée de marmelade d'abricots, ou autre que ce ſoit : prenez de la farine à proportion, & pétriſſez le tout enſemble juſqu'à ce que la pâte ſoit bien maniable ; dreſſez ſur une feuille de papier des Biſcotins de différente figure, les uns ronds, les autres longs ou en chiffre, ou en cœur : faites-les cuire à petit feu, & retirez-les lorſqu'ils ſont d'un roux coloré : pour les détacher de la feuille de papier, humectez-la par derriére avec de l'eau.

Autre maniére. Prenez une livre & demie de farine de

froment ; faites cuire vingt onces de ſucre à la petite plume, verſez-le dans un mortier ; laiſſez-le refroidir, puis mettez-y la farine, ſix œufs frais, une cuillerée d'eau de fleur d'orange : battez le tout enſemble un quart-d'heure ; verſez cette pâte ſur une table, & faites-en de petit pains gros comme une noiſette, & faites-les cuire à un four modérément chaud.

BLANC DE BALEINE. Matiére graiſſeuſe & jaunâtre que l'on trouve dans la tête des groſſes baleines : on la rend blanche en la coulant par un tamis de ſoie pour ſéparer certain excrément huileux qui s'y trouve mêlé : on diſſout la partie qui a été coulée dans une forte leſſive, faite avec des cendres gravelées & de la chaux vive, & à force de remuer, elle blanchit comme du lait, on a ſoin d'ôter l'écume qu'elle jette, on fait deſſécher ce blanc à l'ombre & à l'air, non au Soleil. Le blanc de baleine nous vient de Bayonne : le meilleur eſt en belles écailles, blanc & luiſant, il abonde en ſel volatil & en ſoufre. Le blanc de baleine adoucit l'âcreté des humeurs : on l'emploie dans la coagulation du ſang, dans les chûtes, dans la pleuréſie, dans les catarres ſuffoquans : la doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à un gros pour les adultes, & de trois ou quatre grains pour les enfans.

BLANC-MANGER. Prenez une poule, vuidez-la : lavez-la dans l'eau, faites-la cuire dans l'eau avec deux pieds de veau dont vous aurez ôté les os : le tout étant cuit, & ayant formé une gelée, paſſez la gelée à travers une ſerviette : mettez-y du ſucre, de la canelle, de l'écorce de citron : faites bouillir le tout quelque-tems, & dégraiſſez-le. Enſuite pilez une demi-livre d'amandes douces, & huit ou dix amères après les avoir pelées à l'eau chaude, les arroſant de lait : paſſez le blanc-manger avec les amandes deux ou trois fois dans une étamine ; lavez l'étamine & repaſſez-le encore une fois afin qu'il ſoit bien blanc, dégraiſſez-le, glacez-le : étant bien gelé, ſervez-le froid.

BLANCHISSAGE. Maniére de blanchir des bas de ſoie ou des gants : 1. on doit les bien ſavonner, & auſſi-tôt après les mettre ſur un linge un peu épais, lequel on étend ſur le dos d'une chaiſe renverſée : 2. mettre ſous cette chaiſe un réchaud dans lequel on fait brûler de la poudre de ſoufre ; couvrir les bas d'un autre linge, & lorſque la fumée du ſouffre a fait ſon effet, les repaſſer à l'envers.

Maniére de blanchir les blondes & les dentelles : il faut, 1. les débâtir, les repaſſer, puis les plier l'une ſur l'autre ; 2. les mettre dans une eſpéce de poche de toile blanche, & les faire tremper dans de l'huile d'olive pendant vingt-quatre heures ; 3. faire une eau de ſavon plus forte qu'à

l'ordinaire, & lorſque l'eau bout, y jetter le ſac où ſont les blondes, l'y laiſſer un quart-d'heure, puis rincer le tout, réitérer le ſavonnage & le rinſage, tremper le ſac dans l'amidon blanc qu'on a fait ſeulement fondre : enfin, tirer les blondes du ſac, & les repaſſer tout de ſuite l'un après l'autre. *Voyez* Linge.

BLED. Plante connue de tout le monde, & qui porte le grain deſtiné à faire du pain. Il y en a de pluſieurs ſortes : le froment, le ſeigle, le bled méteil, le bled de Turquie, l'orge, l'avoine, ces deux derniers s'apellent des Mars, le bled noir, le bled ſarrazin. *Voyez* Semence, & préparation de la terre avant de ſemer le bled.

Le germe du bled qu'on a ſemé, commence pour l'ordinaire vingt-quatre heures après à percer le ſac de la graine & à ſe dégager : il met dehors ſa racine & ſa tige ; le cinquiéme ou ſixiéme jour, il commence à pouſſer une petite pointe de verdure hors de la terre.

On reconnoît la bonté du bled par le nombre des pains qu'il rend : ainſi les pains qui ſont faits d'un bled bien nourri & venu dans un bon terroir, ſont plus gros & plus peſans, parce qu'il faut moins d'eau pour pêtrir la farine qu'il n'en faudroit pour des bleds d'une qualité inférieure. Bien des circonſtances contribuent à la qualité du bled, telles que le climat, le terroir, la diſpoſition des années, le ſoin du Laboureur à préparer la terre.

Au reſte, le boiſſeau de bon bled peſe vingt livres. *Voyez* les autres qualités du bon bled à l'article Froment.

Culture ou ſoin qu'on doit avoir des bleds. 1. Lorſque les bleds ſont en herbe, & dans le tems qu'ils lévent, on doit les éclaircir, ſi on voit que les productions ſont tellement nombreuſes, qu'elles s'étoufferoient : cela arrive quelquefois dans les bons fonds ; ainſi dans le mois de Décembre, on y doit faire paître des vaches ou des brebis ; quand les tuyaux montent, on doit encore effaner ceux qui ſont trop forts. Il eſt ſévérement défendu par les Ordonnances de faire aucuns dégâts, ſoit par chaſſe ou paſſage de beſtiaux dans les terres enſemencées : le Propriétaire du champ, ou toute autre perſonne commiſe de ſa part, peut ſaiſir les beſtiaux, & le Maître d'iceux répond du dommage. 2. Au Printems, & dès le mois d'Avril, on doit les ſarcler & les échardonner, examiner en quel état ils ſont ; car ce mois décide ordinairement du ſort de la moiſſon. Si les bleds ſont bien plantés & forts, on peut bien eſpérer, à moins de quelque accident qui n'eſt pas dans le cours ordinaire, comme grêle, orage, &c. arracher alors les mauvaiſes herbes, ſur-tout ſi le Printems eſt humide, parce qu'elles abondent davantage ; continuer ce travail en Juin,

s'il fait des pluies chaudes dans ce mois, car elles font naître l'ivraie, la nielle, le jard & jardereau; celui-ci croît auſſi haut que les épis. 3. Lorſque les bleds ont péri par quelque gelée, ce qui arrive lorſqu'une gelée après reprend auſſi-tôt après un prompt dégel pendant que la terre eſt imbibée d'eau, ou bien lorſque certains oiſeaux de paſſage l'ont tout dévoré, on doit, après avoir recaſſé la terre, y ſemer du Bled rouge, de l'Orge ou quelqu'autre Mars. 4. On doit remédier, autant qu'il eſt poſſible, aux maladies des Bleds, & faire la guerre aux inſectes ennemis des Bleds, que les Etés ſecs occaſionnent, & qui font tort à la moiſſon, tels que les mulots, chenilles. *Voyez* Nielle, Charanſon.

Lorſque le Bled qui a été ſerré dans la grange vient à ſuer, c'eſt-à-dire, qu'il en ſort des exhalaiſons chaudes, & que le tas des gerbes eſt humide, on doit mettre au milieu du tas un fagot d'épine, pour que les exhalaiſons ſe diſſipent facilement: en général, on ne doit pas garder longtems le Bled en gerbes; mais on ne doit le battre qu'après qu'il a ſué dans le tas. A l'égard de celui qu'on veut garder, on ne doit le battre que trois mois après, mais celui de ſemence doit l'être quelques jours après la moiſſon. On bat le Blé en Hyver: la meilleure maniére de le battre eſt au fléau, pour ſéparer le grain de l'épi: on range pour cela les gerbes dans l'aire épis contre épis, & on les fait fraper à grands coups de fléau par pluſieurs hommes, qu'on apelle batteurs en grange.

Divers moyens de multiplier le bled. Tout le but de ces divers moyens tend à ſe procurer par une voie extraordinaire la quantité de bled que l'on n'auroit par l'agriculture ordinaire qu'en trois ou quatre années, & c'eſt le dévelopement des germes concentrés & envelopés dans le grain qui produit cette quantité plus abondante. Or, les préparations & les amendemens qu'on donne à la terre, en lui reſtituant les ſels qu'elle pouvoit avoir perdus, font cet heureux effet.

Prenez de la fiente de vache, de chévre, de brebis, de pigeon, & du ſalpêtre raffiné & mis en poudre, de chacun une livre; mêlez le ſalpêtre avec tout le reſte dans l'eau tiéde qui n'ait pas bouilli, laiſſez tremper le tout juſqu'à ce que ces diverſes fientes ayent diſſous leur ſel, coulez ce mêlange par un linge au fond duquel reſteront les matiéres les plus groſſiéres, mettez tremper votre bled de ſemence dans cette eau filtrée pendant ſept ou huit heures, puis retirez-le, & mettez-le dans quelque coin de grenier, où vous le remuerez de tems en tems pendant ſept ou huit heures, ſemez-le enſuite, la production ſera de cent pour un, ſelon que l'aſſure l'Auteur de la Maiſon Ruſtique. Au reſte, les doſes que nous venons de marquer, ſont pour ſemer

deux cens ſoixante livres de grain.

Autre. Faites une ſaumure, c'eſt-à-dire, mettez vingt livres de chaux dans un tonneau, jettez-y dix ſceaux d'eau deſſus; puis mettez dans une corbeille, cent vingt livres de blé, qui eſt la quantité ordinaire pour enſemencer un arpent; plongez pendant ſept ou huit heures la corbeille avec le blé dans ce tonneau, puis faites ſécher le blé au ſoleil. Ou bien, tournez & retournez le blé dans un tonneau où vous aurez fait diſſoudre dans l'eau trois livres de ſalpêtre ou du ſel commun. On peut auſſi mettre le blé ſec avec la chaux briſée, ſemant l'un & l'autre à la fois.

Autre. Faites diſſoudre à loiſir dans la ſaumure les principes provenus des bergeries, des poulaillers, des colombiers, en y ajoutant ſur la fin une quantité raiſonnable de ſon pour lier le tout: cette ſaumure fortifie les blés contre les diverſes maladies auxquelles ils ſont ſujets.

Autre. Prenez du jus du meilleur fumier que vous puiſſiez avoir, & ſi vous n'en avez pas aſſez dans vos foſſes mettez dans un grand cuvier de bon fumier de mouton, de cheval & autres, juſqu'aux deux tiers du cuvier, & achevez de le remplir avec de l'eau de pluie. Laiſſez tremper le tout pendant deux jours, puis ôtez-en le fumier lavé, & dont l'eau eſt toute imprégnée, mettez tremper votre blé de ſemence dans cette liqueur pendant vingt-quatre heures; retirez-le, faites-le ſécher à l'ombre, & ſemez-le auſſi-tôt qu'il eſt ſec. Si on met en uſage tous les ans cette manœuvre, on pourra avoir dix-huit à vingt fois plus de grain qu'à l'ordinaire.

Autre. Faites un amas de toutes les choſes qui ſemblent devoir être plutôt jettées hors d'une maiſon, mais qui abondent en ſels, comme les os de toutes ſortes d'animaux, plumes, peaux, rognures de cuir, vieux ſouliers, cornes, ſabots de pieds de cheval & d'autres bêtes. Ayez trois tonneaux ou poinçons défoncés par un bout; mettez dans le premier les choſes les plus molles, & qui ſe dépouillent le plus promptement de leurs principes; dans le ſecond, celles qui le ſont moins, & dans le troiſiéme, les plus dures: rempliſſez les trois tonneaux d'eau de pluie: laiſſez infuſer quatre jours ce qui eſt dans le premier; ſix, les matiéres du ſecond, & huit celles du troiſiéme: coulez enſuite cette eau, en la ſéparant des matiéres, gardez-la avec ſoin & jettez les matiéres.

2. Cueillez une bonne quantité de plantes avec leurs fleurs & leurs graines, & de celles qui contiennent beaucoup de ſels, comme le romarin, la lavande, la ſauge, la menthe, la bétoine, les écorces de chêne; toutes plantes qu'on trouve le long des bois, ſur les collines, dans les vallées. Brûlez-les; des cendres tirez-en les ſels

par l'évaporation, & recueillez-les lorſqu'ils s'amaſſent par la cryſtalliſation, & faites-les ſécher.

3. Prenez autant de livres de ſalpêtre ou de nître, que vous avez d'arpens de terre à ſemer, faites diſſoudre chacune de ces livres dans douze pintes d'eau de baſſe-cour : lorſqu'il eſt fondu, jettez-y un peu de ces ſels de plantes.

4. Employez enſuite ces matiéres de la maniére ſuivante. Pour un arpent prenez douze pintes de l'eau préparée dans les tonneaux, & mêlez-y l'eau de ſalpêtre dans la même quantité ; jettez doucement votre bled dans cette liqueur mêlée, & dans un vaiſſeau aſſez grand pour contenir le tout : il faut que la liqueur ſurnage quatre doigts au-deſſus du grain ; ôtez avec une écumoire le bled qui ſurnage ſur l'eau, laiſſez tremper le bled durant douze heures, le remuant à ſix différens intervalles ; laiſſez-le juſqu'à ce qu'il enfle : alors retirez-le, & faites-le égouter dans un ſac, au-deſſous duquel on met un vaiſſeau pour recueillir l'eau, laquelle eſt excellente pour toutes ſortes de grains & de graines. Enſuite ſemez ce bled un peu humide, il en faut un tiers moins par arpent : mêlez-y de la paille hachée pour groſſir le volume : on peut outre cela répandre du fumier ſur la terre, on en aura une récolte plus abondante.

Autre. Prenez une quantité raiſonnable d'eaux de pluie, dans laquelle faites diſſoudre de la pierre à chaux à raiſon de deux livres pour quatre pintes : laiſſez repoſer l'infuſion pendant trois jours, en la remuant trois fois par jours : tranſvuidez l'eau dans un autre vaſe ; ajoutez à chaque pinte de l'infuſion quatre onces de nître commun & une livre de fumier de pigeon : mêlez bien le tout ; laiſſez repoſer ce mêlange pendant quatre jours, en le remuant trois ou quatre fois par jour, & tranſvuidez la liqueur ; enſuite prenez une poignée de froment, mettez-la tremper dans une pinte de cette liqueur pendant dix-huit heures, puis faites-la ſécher à l'air pendant un jour : remettez-la tremper une ſeconde fois pendant douze heures : faites-la ſécher comme auparavant, & faites-la tremper une troiſiéme fois pendant ſix heures, & ſemez votre bled, de maniére que chaque grain ſoit mis en terre à un doigt de profondeur, & à dix pouces de diſtance l'un de l'autre. Les perſonnes qui ont fait uſage de cette infuſion certifient que la plûpart de ces grains ont pouſſé 60 à 70 tuyaux, tous portant des épis fort longs & remplis de gros grains ; que preſque tous les épis avoient ſix pouces de longs & renfermoient juſqu'à 60 grains, & qu'il n'y en avoit aucun qui en eût moins de 40. *Journ. économ.*

Les Auteurs qui ont écrit ſur l'Agriculture, aſſurent que l'on retire de ces diverſes maniéres de multiplier le

bled, des avantages très-considérables : ils prétendent qu'il ne faut presque point de fumier, que la terre peut porter tous les ans du froment, qu'il ne faut tout au plus que le tiers de la semence, qu'un seul labour suffit : que les bleds sont moins sujets à la nielle, & souffrent moins des brouillards; qu'ils sont mûrs quinze jours plutôt : que les tuyaux sont plus forts; que les tiges, dans les bonnes terres, poussent de nouveaux tuyaux pour la seconde année : enfin qu'un bien de campagne peut raporter le quadruple : qu'une terre, par exemple, qui ne donnoit en bled que mille francs, en donnera quatre à cinq mille.

Nouvelle recette pour avoir une récolte abondante. 1. Lorsqu'on a déterminé la quantité de bled que l'on destine pour les semailles, il faut avoir autant de livres de nitre que l'on a de fix boisseaux de grains, chaque boisseau devant peser environ vingt livres : après l'avoir pilé & réduit en poussiére, on le met sur le feu dans un vaisseau de fer pour le faire détonner & se fixer : pour obliger le nitre à s'enflammer plutôt, on a soin d'y jetter souvent de la poudre de charbon bien fine, & lorsque la flamme est un peu trop forte, on l'étousse avec le couvercle; après quoi on met le Nitre ainsi préparé dans un autre grand Vaisseau rempli de fumier de cheval le plus pourri que l'on puisse se procurer : on y jette une quantité suffisante d'eau de pluie : on laisse ces matiéres en digestion pendant huit jours, & on expose pendant ce tems le vaisseau au grand Soleil, afin d'y exciter une grande fermentation : ce tems passé on presse le fumier & l'on en exprime toute l'eau qu'on y avoit jettée : on met son bled infuser pendant vingt-quatre heures dans cette eau; & comme il ne faut point le semer trop serré, on a soin d'y joindre les trois quarts de terre, afin que la main du semeur soit pleine, & que les grains puissent tomber à une certaine distance les uns des autres. Le Fermier qui a communiqué cette recette, fait chaque année tremper son grain dans cette infusion, & il assure qu'il en retire des profits très-considérables; il prétend même qu'il a vu un seul grain en avoir produit plus de trois mille contenus dans cent épis, venus sur une même touffe. *Journ. économ.*

Nouvelle maniére de multiplier le bled, éprouvée par un Agriculteur Allemand, & par la pratique de laquelle il prétend qu'un Econôme peut épargner au moins un tiers de la semence nécessaire. Il veut pour cela qu'on observe les régles suivantes.

1. Il faut tirer la semence d'un endroit qui ne soit pas trop éloigné de la terre qu'on veut semer, afin que la na-

ture de la ſemence ne ſoit pas ſujette à un changement trop marqué de climat. 2. La choiſir bien mûre & nettoyée de toute mauvaiſe graine & bien conſervée. 3. La tirer d'un terrein plus froid, plus ſtérile & plus argilleux que celui où l'on doit la ſemer. 4. Porter cette ſemence en terre, la ſemer dans le même-tems qu'on la ſeme au canton d'où elle vient, & plutôt ou plus tard qu'on n'a coutume de faire chez ſoi. 5. S'informer dans quelle eſpéce de fumier ou d'engrais, cette ſemence étrangére eſt provenue pour varier le fumier. Ainſi ſi on y a préparé la terre avec du fumier de Mouton, la préparer avec du fumier de Vache, ſur-tout ſi le nouveau terrein eſt plus chaud que celui d'où la ſemence eſt venue. 6. Semer fort clair les grains étrangers. Ces régles doivent être obſervées, non-ſeulement à l'égard du froment, mais encore pour l'orge & l'avoine.

Le même Agriculteur a obſervé que le ſeigle d'Eté provenu dans des contrées froides, rendoit un produit conſidérable & trés-avantageux dans les champs ſablonneux, ſur-tout ſi on a l'attention de le ſemer dans le mois de Mars.

En outre, il n'eſt rien de plus avantageux, ſelon lui, tant pour l'épargne de la ſemence, que pour l'amélioration & la multiplication, ſur-tout de l'orge & de l'avoine, que de porter des grains de cantons bas & ſablonneux dans le terrein des montagnes; mais il ne faut manquer à aucune régle preſcrite ci-deſſus, & avoir attention de ne faire travailler le champ que par un tems ſec.

Enfin, il a obſervé que l'ivraie qui croît en quantité dans pluſieurs endroits, & principalement dans les champs humides, ſe change en bled dans le bon terrein montagneux; ce qu'il a éprouvé ſur un boiſſeau de ſeigle, & dont le bled pur ne faiſoit pas la huitiéme partie : il le fit ſemer tout entier dans un canton montagneux, & dans un terrein bien préparé & largement fumé, mais un peu humide, avec l'attention de faire ſemer fort clair, & il aſſure que lors de la récolte, on recueilloit deux cens quarante gerbes de bon bled, & qu'il ne ſe trouva pas au-delà de trois ou quatre tiges d'ivraie : toute la différence des autres bleds fut que les gerbes étant battues, ne rendirent pas tout-à-fait autant de grains que les autres.

BLED CHARBONNÉ. La véritable cauſe du bled charbonné eſt dans le vice du germe & non dans les brouillards ni les lunes : c'eſt le levain vicieux qui eſt dans la nature du grain qui produit ce mal, & non l'influence de l'air : en effet, on peut remarquer que dans un même champ où il y a des piéces apartenant à différens particuliers, il y en a dont les unes ont peu de bled charbonné,

& d'autres en ont beaucoup ; & cependant le champ eſt ſous le même ciel, & a été ſemé dans le même grain de terre. Ce qui prouve évidemment que la quantité de la ſemence, & les différentes cultures dont chaque particulier a fait uſage, ſont la cauſe du mal.

Un des meilleurs remédes aux bleds charbonnés, eſt la chaux vive éteinte dans le bled même, avant qu'il ait jetté cette ſueur dont il ſe débarraſſe peu après qu'il eſt moiſſonné : la raiſon en eſt, que cette chaux qui renferme en elle un grand feu, accélére la fermentation du grain, abſorbe la tranſpiration dans ſes pores poudreux, & délivre en quelque ſorte le germe de ce venin, qui, circulant dans la ſéve, lui auroit été funeſte par ſon âcreté corroſive : il eſt vrai que le bled ainſi préparé, eſt difficile à ſemer, à cauſe que la pouſſiére va dans les yeux. Si le bled qu'on a eſt trop attaqué de cette maladie, il faut néceſſairement aller chercher un peu au loin des grains plus ſains, les mettre dans la chaux lorſqu'ils veulent fermenter, & continuer ſans interruption ; car ſouvent le bled des champs voiſins peut communiquer le mal par la poudre des fleurs & gâter le bled le plus ſain : dans ce cas, la chaux le préſervera de la contagion. Le meilleur remède eſt de labourer bien profondément les terres, afin que les eaux ne les dépouillent pas de leurs ſucs nîtreux, & de donner de la pente aux ſillons, afin qu'elles filtrent entre le labour & le ſol de la terre, ſans entraîner ni ſel ni limon.

Recette pour garantir les bleds de toute maladie & corruption. Prenez vingt-cinq livres de chaux vive, vingt-cinq livres de fiente de Pigeon, quarante livres de cendres du foyer, vingt-cinq livres de ſel marin, ou à ſon défaut autant de nître ; mettez toutes ces drogues enſemble dans un cuvier aſſez grand pour contenir encore une demie barrique d'eau commune. Verſez cette eau, remuez bien le tout avec un bâton juſqu'à ce que la chaux paroiſſe tout-à-fait éteinte ; cette leſſive ſe garde tant qu'on veut ſans qu'elle ſe gâte, ayez ſoin de la remuer quand vous voudrez y tremper le bled : mettez le bled dans un panier, & plongez-le dans le cuvier juſqu'à ce qu'il en ſoit entiérement imbibé ; enſuite mettez-le dans un ſac pour le laiſſer égoutter, ou dans un cuvier dont le fond ſoit percé & bouché : mettez-y autant de grains qu'il en pourra contenir à quatre doigt près du bord ; achevez de le remplir avec cette leſſive après l'avoir bien remué ; cela fait, débouchez-le par-deſſous, & laiſſez égoutter la leſſive dans quelque vaſe, pour ne pas la perdre, & continuez ainſi juſqu'à ce que tout votre bled ait été leſſivé de cette façon. On peut le ſemer au bout de 24 heures ;

mais il ne faut pas le garder ainſi préparé plus de cinq ou ſix jours, il courroit riſque de ſe brûler. Au reſte, la quantité de leſſive preſcrite ci-deſſus peut ſervir à préparer plus de douze à treize cens peſant de froment.

CONSERVATION du bled. Il y a pluſieurs moyens pour cela : 1. On doit obſerver que c'eſt à l'humidité & au mauvais air qu'il faut raporter tout le mal qui arrive au bled. Ainſi il faut d'abord que le bled ſoit bien ſec quand on le met au grenier, qu'il le ſoit aſſez pour caſſer ſous la dent, & non s'écraſer, autrement il ne ſeroit pas de garde, parce qu'il s'échaufferoit. 2. Avoir un grenier conſtruit dans les régles & bien expoſé. *Voyez* Grenier. 3. Remuer le bled tous les quinze jours les ſix premiers mois, en le jettant en l'air avec la pelle, de maniére qu'il s'éparpille, ou le cribler une fois le mois avec un crible à pied, c'eſt-à-dire, le faire tomber d'une tremie, large par le haut & étroite par le bas, dans d'autres qui ſont poſées plus bas, d'où il eſt relevé à l'aide d'une grue dans l'étage ſupérieur. 4. Faire une guerre perpétuelle aux inſectes, tels que les charanſons, calandres, chatepleuſes, ſouris, hannetons, fourmis, & autres : il y a pluſieurs moyens pour s'en préſerver, ou les détruire. Par exemple : on peut mettre autour du tas de bled où il y a des inſectes, quatre doigts de ſaumure de porc ſalé : cet apas les attire & on les tue ; ou bien frotter avec de l'huile d'aſpic & du mercure, la pelle dont on remue le bled, & renouveller cette onction à meſure qu'elle ſe diſſipe. Avec ces précautions priſes les deux premiéres années, il n'y a plus rien à craindre pour l'échauffement : ainſi lorſque le bled a jetté tout ſon feu, on peut le conſerver pendant longues années.

Méthode pour conſerver le bled dans les ſacs. Ayez un roſeau ou bâton creux, d'environ quatre pieds de long : introduiſez dans ſon extrémité la plus petite, une cheville pointue qui en bouche l'orifice, pour l'introduire plus facilement au fond du ſac plein de bled. Faites tout autour du bâton juſqu'à la hauteur de deux pieds dix pouces, environ deux cens petits trous d'une ligne & demie de diametre, & à un pouce & demi les uns des autres, & éloignez-les par degrés, de façon qu'il y ait un pouce de diſtance vers la partie ſupérieure : attachez au haut du bâton un tuyau de cuir de la longueur de dix pouces, tenez-le étendu au moyen d'un fil de fer tourné en ligne ſpirale, & que vous aurez inſinué dedans ; attachez au bout de ce tuyau une embouchure de bois, par où vous introduirez le tuyau d'un ſoufflet ordinaire : or comme un gros ſoufflet de cuiſine porte plus d'une pinte d'air à chaque coup, on peut en trente coups de ſoufflet introduire dans un ſac de la capacité de quatre boiſſeaux, une quantité ſuffiſante d'air nouveau. Ainſi quand on a mis le bled tout nouveau

dans les ſacs, ſi on lui donne de l'air nouveau tous les deux ou trois jours, pendant un quart-d'heure ſeulement, l'humidité qui le feroit fermenter & ſe gâter, ſera deſſéchée au bout de trois ou quatre ſemaines au point de pouvoir le conſerver long-tems, ſans lui donner beaucoup d'air. Si l'on a beaucoup de ſacs de bled à conſerver, il eſt encore plus court d'avoir de gros ſoufflets, dont l'embouchure ſoit large, afin qu'ils travaillent aiſément & vîte.

Voyez cette même matiére traitée plus amplement, & ſelon la méthode de M. Duhamel, au mot *Grains*, article de la conſervation des grains.

Le bon bled doit être peſant & bien nourri, le grain ſec, ayant néanmoins une eſpéce de fraîcheur, & l'écorce nette. Les années trop ſéches, deſſéchent le bled & le magriſſent; ainſi il y a moins de bled ces années-là, celles qui ſont humides le font groſſir; mais il n'eſt point de garde. Cette ſéchereſſe ou humidité du bled ſe connoît à la farine, par le plus ou le moins d'eau qu'elle prend en la pétriſſant.

Au reſte, plus le bled eſt vieux, plus il fait de profit, parce qu'il eſt bien ſec: il fait une meilleure pâte, & il eſt plus ſain que le nouveau. On doit faire enſorte d'avoir d'année à autre ſa proviſion pour en manger trois ou quatre mois après que le nouveau eſt recueilli: celui qu'on réſerve pour la proviſion du Maître & de ſa famille, doit être mis en réſerve, & dans la quantité néceſſaire pour aller juſqu'à l'arriére-ſaiſon: le grain doit être bien nourri & non ridé.

Le bled eſt ordinairement plus cher aux mois d'Octobre & de Novembre, parce que c'eſt le tems des ſemailles. Le profit, en fait de bled, eſt de ſavoir le garder bien ſain, d'en avoir de bon, & de le vendre à propos.

Les bleds de France les plus eſtimés à Paris, ſont ceux de Beauce, de France, de Brie, de Picardie & de Champagne.

BLED DE TURQUIE ou MAÏS. Le Bled de Turquie a la tige haute de ſix pieds; il ne vient point en épi comme les autres bleds: ſes grains ſont ronds comme des poids, fort ſerrés & rangés en ligne droite: il y en a de différentes couleurs, blancs, rouges, noirs; mais la farine eſt toujours la même, c'eſt-à-dire, tirant ſur le jaune. On le cultive beaucoup en Eſpagne, en Turquie, en Amérique, en Bourgogne. On le ſéme différemment des autres grains: on le plante après l'avoir fait tremper tout un jour: on fait des trous en ligne droite ſur un ſillon, & on jette quatre ou cinq grains dans chaque trou qu'on recouvre de terre en apuyant du pied, ou bien on le ſéme ſur planche dans des rayons tirés au cordeau. Un arpent de bled de Turquie peut nourrir une famille entiére pendant un an.

MANIÈRE de le cultiver ſelon la nouvelle méthode de M. Duhamel: 1. il réuſſit mieux dans une terre legére & ſablon-

neuſe, que dans une terre forte & argilleuſe. 2. On doit dans le mois de Mars donner à la terre deux bons labours : 3. y répandre du fumier : 4. donner un troiſiéme labour vers la fin d'Avril, & écraſer les mottes avec des rateaux ; car les ſillons empêchent qu'on ne ſe ſerve de la hérſe. 5. Semer ce bled au mois de Mai par un beau tems : ce qui ſe fait en formant au fond des ſillons avec un ſarcloir de petites foſſes, dans leſquelles on met deux grains de Maïs : notez qu'il faut qu'il y ait un pied & demi de diſtance d'une foſſe à l'autre dans la file des ſillons. 6. Lorſque le Maïs eſt levé, arrachez le pied le plus foible dans tous les trous où les deux grains ont levé, & ſemez deux nouveaux grains dans ceux où il ne paroît point de pieds. 7. Vers le 15 Juin, donner avec le ſarcloir un leger labour autour de chaque pied. 8. A la fin de Juillet, en donner un petit qui eſt le dernier, & rehauſſer les pieds du Maïs. 9. Au 15 Août, couper les panicules des fleurs mâles ; ce ſont des épis vuides de grains qui ſe levent au haut de tous les pieds ; ils ſervent de nourriture aux bœufs. Couper auſſi toutes les feuilles des tiges ; les épis charbonnés & ceux qui ont coulé. On fait la récolte du Maïs vers la fin de Septembre : on cueille les épis, on en fait des tas d'eſpace en eſpace, & on les tranſporte dans une aire pour les égrainer. Les pieds des Maïs fourniſſent du fourage aux bœufs : on a ſoin de paſſer la charrue dans le champ. Le Maïs étant bien ſeché au Soleil, ſe conſerve pluſieurs années, en le remuant de trois mois en trois mois. Les Payſans en mêlent avec leur pain, & ordinairement une huitiéme partie ſur ſept parties de froment. Le pain de la farine de Maïs eſt jaune & indigeſte. Les grains ſont excellens pour engraiſſer la volaille & les cochons.

BLED NOIR ou BLED SARRAZIN. On apelle ainſi une plante fibreuſe, dont la tige eſt haute d'environ deux pieds, & porte pluſieurs bouquets de fleurs purpurines, & une graine triangulaire, dont l'écorce eſt noire & le dedans blanc. Le bled noir ſert à nourrir la volaille, ſur-tout les Faiſans. Le fourage en eſt bon pour les vaches. Ce bled vient dans toute ſorte de terres : on n'en met ordinairement que dans les plus médiocres : on doit le ſemer en ſillons.

COMMERCE DU BLED. Ce commerce ſe fait par quatre ſortes de perſonnes : 1. les Laboureurs. 2. Les Marchands habitans des Villes : 3. les Marchands forains, & les Blâtiers. Les Laboureurs les doivent toujours vendre de la premiére main ; les Marchands forains & de la Ville ne doivent revendre que de la ſeconde main, & l'on tolére quelquefois aux Blâtiers de les faire paſſer juſqu'à la troiſiéme. La Police eſt fort attentive ſur cela, de peur que les regrats perpétuels faſſent monter le bled à un prix exceſſif. La mauvaiſe foi des Marchands de grains conſiſte dans cet unique point, d'en

cacher l'abondance, & de les pouſſer par ce moyen à une cherté extraordinaire. Voilà pourquoi il eſt défendu d'acheter des grains dans les fermes & ailleurs que dans les Marchés publics, & d'en acheter plus près de dix lieues de Paris, afin que par-là, on y achete de la premiére main, & afin que l'abondance ſoit dans les Marchés : 2. Il eſt défendu aux Boulangers de Paris, d'acheter des grains dans l'étendue de huit lieues de cette Ville, à l'exception du Marché de Limours, qui n'en eſt éloigné que de ſept lieues & demie, afin que par là tous les grains ſoient amenés aux marchés de cette Ville. Mais il eſt permis aux Boulangers qui ſe rencontrent dans l'étendue de deux lieues de Paris, depuis 8 juſqu'à 10, d'acheter les grains de la premiére main. 3. Les Marchands après avoir une fois déclaré le prix de leur bled, ne peuvent plus le renchérir, & s'il n'eſt vendu dans les premiers jours de marché il eſt mis au rabais. 4. Les Marchands ſont obligés de le vendre eux-mêmes, ou par gens de leur famille, ſans ſe ſervir de Facteurs ou de Commiſſionaires. Enfin, on a fixé les heures auxquelles les Bourgeois, les Boulangers & les Marchands peuvent faire leurs achats.

BLEREAU. Bête carnaciére, il tient du chien & du renard, mais eſt un peu plus gros que ce dernier; il eſt de couleur griſâtre, le dos large, & les dents fort pointues: les blereaux ont leurs terriers au bord des haies & dans les bois : ils n'en ſortent qu'après le ſoleil couché, ils aiment fort les pommes & les raiſins. On les chaſſe avec des baſſets, auxquels on attache des grelots, & que l'on lâche dans les terriers : il faut auparavant traper la terre avec des coups de maſſe. On les prend auſſi avec des piéges, comme avec un nœud coulant, que l'on tend à l'entrée du terrier.

BLUTEAU. Eſpéce de tamis long & rond, fait de pluſieurs cercles qui ſoutiennent une piéce de toile de ſoie ou de gaze plus ou moins fine, au travers de laquelle la farine tombe dans le may du moulin : il y a ordinairement des bluteaux dans les moulins.

BŒUF. Bête à corne d'une grande utilité, ſoit pour la culture des terres, ſoit pour la nourriture des hommes : on l'apelle veau juſqu'à deux ans, qui eſt le tems où on le châtre, mais après on l'apelle bœuf. Un bœuf, conſidéré en tant que deſtiné à la charrue, doit avoir les cornes de moyenne grandeur, fortes & luiſantes, le front large, les yeux gros, noirs & luiſans, c'eſt la marque de ſon courage & de ſa bonne conſtitution, les dents blanches, longues, égales, le cou gros & charnu, les épaules & la poitrine de même, le fanon pendant juſques ſur les genoux ; les côtes étendues, le ventre gros & tombant, les hanches longues, la croupe large & ronde, les jambes groſſes ; le dos droit & plein ; la queue longue, les pieds fermes, l'ongle court & large, ni

trop gras, ni trop maigre ; sa taille médiocre & prompt à l'aiguillon : à l'égard du poil il doit être luisant, épais, mais uni : ceux de poil roux sont estimés les meilleurs ; ceux de poil blanc ne valent rien pour engraisser. Un bœuf vit quatorze ans, & il rend de bons services depuis trois ans jusqu'à dix. On connoît son âge à ses dents ; à dix mois ils jettent les dents de devant, & à seize celles des côtés ; il en vient d'autres à la place, mais à trois ans elles sont toutes égales & blanches. Après trois ans on juge de son âge par le nombre des nœuds qui sont sur leur cornes, car à chaque année, il s'en forme un. Ceux qu'on tire du voisinage sont de meilleur service & moins sujets aux maladies, que ceux qu'on tire des pays éloignés. On doit élever les jeunes bœufs dans les prairies, & les disposer dès qu'ils ont trois ans, & point plus tard, à porter le joug, à souffrir qu'on les touche, à les faire aller de compagnie avec un autre, à presenter leur tête au joug : pour cela, on doit les flatter, leur donner un peu de sel dans du vin, leur lier souvent les cornes : enfin les accoupler avec un bœuf tout dressé qui les retient quand ils s'emportent ; ou bien avant de les mettre au trait, on en accouple deux jeunes, & on les mene paître, ainsi accouplés pour les accoutumer au joug ; pour lors on doit voir s'ils sont d'égale force. On pratique la même chose pour les vaches qu'on veut mettre à la charrue. A l'égard des défauts de ces animaux, on doit en général les corriger plutôt par caresses que par coups d'aiguillon. On nourrit les bœufs pendant l'hiver avec de la paille & du foin, & du fourrage, comme sain-foin, luzerne, bourgeons de vigne, feuilles d'orme, de chêne, de peuplier, écosse de pois & de féves. Pour la quantité, on doit donner à manger à un bœuf jusqu'à ce qu'il en reste, car ces animaux ne prennent jamais plus de nourriture qu'il ne leur en faut.

En hyver, on mene les bœufs à la charrue entre deux soleils, au Printems & en Automne, depuis huit heures du matin jusqu'à sept heures du soir : en Eté, depuis la pointe du jour jusqu'à neuf heures du matin, & depuis midi jusqu'au soir : mais il est plus avantageux d'avoir deux paires de bœufs, dont l'une laboure jusqu'à onze heures, & l'autre depuis midi jusqu'au soir ; au surplus, on doit éviter, autant que l'on peut, de les mener au labour dans les grandes chaleurs, les grands froids & les pluies.

Outre les longs services que les bœufs rendent par les labours & le charroi, le profit qu'on en retire en les vendant aux Bouchers, après qu'on les a engraissés, est considérable : c'est en Automne que ce bétail est le plus gras & de meilleur débit.

Si on est à portée de faire commerce de bœufs & de vaches, on doit les acheter maigres sur la fin de Mai pour les

engraiſſer dans de bons pâturages, mais il faut ſe connoître à ce bétail : au reſte, tous les beſtiaux dont le foie eſt gâté ſont confiſcables : les bœufs & les vaches ſont ſujets à garantie comme les chevaux.

La chair de bœuf eſt fort nourriſſante ; c'eſt l'aliment le plus ſolide, il rend le corps ſain & vigoureux : la meilleure eſt celle d'un bœuf tendre & bien nourri ; le fiel de bœuf guérit les vers des enfans, ſi on leur en frotte le nombril : la moëlle de bœuf guérit les tumeurs dures & baveuſes.

APRET des différentes piéces de bœuf. L'on connoît que la viande de bœuf eſt bonne lorſqu'elle a une couleur foncée d'un rouge cramoiſi, qu'elle eſt graſſe & bien couverte.

ALOYAU (l') on donne ce nom aux piéces de bœuf qui ſe prennent au-deſſus des côtes. On le met ordinairement à la broche quand il eſt tendre, & on le ſert dans ſon jus.

Autre maniére de l'aprêter. Coupez le filet par tranches minces, mettez-le dans une caſſerolle, faites-y une ſauſſe avec câpres, anchois, champignons, une pointe d'ail, le tout haché & paſſé avec un peu de beurre, & mouillé avec un bon coulis : dégraiſſez la ſauſſe ; aſſaiſonnez-la de bon goût ; mettez le filet dedans avec le jus d'aloyau, & faites chauffer le tout ſans qu'il bouille.

BŒUF à la mode. Ayez une tranche de bœuf, battez-la bien, piquez-la de gros lardons aſſaiſonnés de ſel & poivre ; mettez-la dans une terrine avec ſel, poivre, laurier, citron verd, ſur un fourneau avec un peu de feu pour lui faire rendre ſon jus, & quand il eſt rendu, augmentez le feu, & faites cuire votre bœuf à feu égal. Lorſqu'il eſt preſque cuit on y met, ſi on veut, un verre de vin, & on le fait bouillir encore juſqu'à ce que la ſauſſe ſoit réduite raiſonnablement.

BŒUF en miroton. Coupez par tranches fort minces un morceau de bœuf du côté de la poitrine, cuit dans le pot, quand même il ſeroit de la veille : mettez dans un plat deux cuillerées de coulis, ou au défaut du meilleur bouillon, perſil, ciboule, une petite pointe d'ail, le tout haché menu, ſel & poivre : mettez par-deſſus vos tranches de bœuf, & faites le même aſſaiſonnement ſur les tranches. Couvrez le plat, faites bouillir doucement ſur un fourneau pendant une demi-heure, & que la ſauſſe ſoit courte.

CERVELLE de Bœuf. On la cuit à la braiſe avec vin blanc, ſel & poivre, bouquet garni : étant cuite, on y fait une ſauſſe apétiſſante.

CULOTTE de Bœuf. Elle fait de fort bons potages, & ſe ſert volontiers pour piéce de milieu ſortant du pot : pour la rendre plus ragoûtante, on l'eſſuie de ſa graiſſe & de ſon bouillon, & on y met deſſus une ſauſſe faite avec

avec des coulis, perſil, ciboule, câpres, une pointe d'ail, le tout haché & aſſaiſonné de bon goût.

Le Gite à la noix, ſert au même uſage que la tranche de bœuf : en hyver il faut la laiſſer mortifier quatre ou cinq jours.

Gras double. Faites cuire du gras double à l'eau, puis nettoyez-le bien ; coupez-le de la grandeur de quatre doigts, faites-le mariner avec ſel, poivre, perſil, ciboule, pointe d'ail, le tout haché : pannez le gras double de mie de pain pour faire tenir l'aſſaiſonnement : mettez-le ſur le gril, & faites-y une ſauſſe au vinaigre.

Langue de Bœuf en ragoût. On la fait cuire à la braiſe à très-petit feu, avec ſel, poivre, un bouquet garni de perſil, ciboule, thym, laurier, clous de girofle, oignons, du bouillon la quantité néceſſaire ; étant cuite, ôtez la peau, piquez-la de petit lard ; faites-la cuire après à la broche, ſervez deſſous une ſauſſe, y ajoutant un filet de vinaigre. *Voyez* Langues froides.

Moelle (la) de Bœuf ſert à faire des farces, de petits pâtés, des tourtes, &c.

Tranche (la) de Bœuf ſert à faire de bons potages ; on en fait ſur-tout du Bœuf à la mode ou à la royale, & de cette maniére. Lardez la tranche de Bœuf avec du gros lard ; hachez du perſil, ciboule, champignons, pointe d'ail, ajoutez le ſel & le poivre : faites cuire le tout cinq ou ſix heures à petit feu dans ſon jus, mettez-y une cuillerée d'eau-de-vie à moitié de la cuiſſon. On doit la faire cuire à courte ſauſſe.

Bœuf salé. On ne prend pour ſaler en fait de Bœuf que les vieux beſtiaux : tous les morceaux où il y a des os, comme les côtes & l'aloyau ne ſont point propres à ſaler. On coupe par tranches les morceaux qu'on veut ſaler, & on les poſe par lits dans un ſaloir : on n'en uſe de même que pour le porc ; mais il n'y faut pas mettre trop de ſel, parce que le Bœuf s'en laiſſe pénétrer tant qu'on lui en donne, au lieu que le porc n'en prend pas plus qu'il ne lui en faut.

Maniere de couper les différentes piéces de Bœuf. 1. La culotte & le paleron ſe coupent en travers & dans le milieu ; la viande qui eſt auprès des os de la queue eſt la plus fine. 2. La charbonnée en travers & en morceaux minces. 3. La poitrine en travers & près du tendron. 4. L'aloyau en travers ; on commence par le filet mince après avoir ôté la peau nerveuſe qui ſe trouve au-deſſus : on coupe de même la viande qui eſt de l'autre côté, mais qui n'eſt pas ſi tendre que le filet.

Bois. (les) On doit mettre les Bois au rang des biens de campagne les plus lucratifs, parce qu'il s'en fait une grande conſommation, que le débit en eſt facile, qu'ils de-

mandent moins de dépenſe, & ſont ſujets à moins d'accidens que les autres ſortes de productions.

1. Les terres propres à mettre en Bois doivent être d'une qualité médiocre, telles ſont celles qui ne ſont pas bien fertiles, car on doit réſerver les meilleures pour les grains, foins ou autres productions.

2. Si ce ſont des terres humides & dans des fonds, on y doit planter des peupliers, ſaules, & autres arbres aquatiques: dans les graſſes & mitigées, des ormes & des frênes; dans les fortes, des chênes & des châtaigniers: dans les legéres, des pins, des ſapins, &c. Au reſte, il faut trois ou quatre pieds de profondeur de bonne terre pour les gros arbres qui pouſſent en ligne perpendiculaire leur principale racine, ce qu'on apelle *pivoter*. Les Bois réuſſiſſent également dans les plaines & ſur les côteaux: les plus beaux arbres pour les forêts ſont le chêne, le châtaignier; enſuite l'orme, le ſapin, le frêne, le charme, l'érable.

On connoît qu'un Bois eſt bon lorſque les arbres ſont de belle venue, drus, bien vifs, ſans ronces, ni genet, & qu'il n'y en a pas un trop grand nombre de vieux.

La maniére la plus ſûre de faire un Bois eſt par des plants enracinés, forts & d'une belle venue, car celle du plant de ſemence eſt infiniment longue & moins ſûre. On doit choiſir des plants jeunes qui ayent la tige droite & haute d'un pied & demi; beaucoup de racines, & bien nourris, ſans moſſe ni nœuds, & tout fraîchement arrachés lorſqu'on les plante. On doit les planter en Novembre & Décembre, dans les fonds pierreux ou legers: en Décembre & Janvier dans ceux qui ſont humides, & par un tems qui ne ſoit ni trop froid ni trop pluvieux; on doit planter de bonne heure ceux qui fleuriſſent plutôt que les autres, comme ſont tous les fruits à noyau.

On plante à la main les plants enracinés dans des rigoles. Cette méthode eſt plus uſitée que celle des foſſes: les rigoles doivent être larges de deux pieds & demi, & profondes de deux, faites au cordeau en forme de rayons à planter la vigne. On laiſſe un pied de diſtance entre chaque foſſe: on met la terre de deſſus à un des côtés de la rigole, & celle du fond de l'autre côté. On doit avoir auparavant bien labouré & fumé la terre, & avoir émondé les plants, c'eſt-à-dire, coupé toutes les mauvaiſes racines. Avant de placer les plants, on doit mettre deux doigts de bonne terre au fond des rigoles.

Lorſqu'on veut faire un Bois-tallis, on doit prendre des plants d'un pied & demi de haut, les étêter & y laiſſer les chicots: les eſpacer d'un pied & demi, & mettre deux pieds entre les rangs; on ne doit les laiſſer ſortir de terre qu'à la hauteur de quatre ou cinq doigts, afin qu'ils s'écar-

tent en buiſſon, mais auſſi on ne doit pas les mettre trop avant.

S'il s'agit d'un Bois de haute-futaie, les plants doivent être de ſix pieds de haut, & gros comme le bras par le bas : on ne les étête point, afin que la tige ſoit droite, & on ne leur donne guére plus d'un pied de terre, mais on doit les lier à quelque pied fiché en terre pour les raffermir ; ils doivent être eſpacés de ſix pieds.

On doit coucher les belles racines tout de leur long à droite & à gauche, & les charger doucement de terre en les preſſant avec la main. En général plus les rigoles ont d'étendue, plus le plant vient vîte.

On doit cultiver les Bois nouvellement plantés ; &, 1. les arroſer dans le mois de Mars par un tems doux, & leur donner encore cinq ou ſix arroſemens pendant l'Été lorſqu'il eſt long : 2. leur donner deux legers labours par an, l'un au mois d'Avril par un tems humide, & l'autre au mois de Septembre, tant pour détruire les mauvaiſes herbes, que pour ranimer la ſubſtance de la terre, & faire croître le Bois plus vîte ; 3. continuer ces mêmes ſoins pendant quatre ou cinq ans : au bout de ce tems émonder les plants à haute tige dans le mois de Mars. Un taillis peut donner à dix ans une coupe abondante, après laquelle on doit lui donner un labour.

Tout Bois un peu grand doit être diviſé en certaines portions, & on n'en peut couper chaque année qu'une quantité ; c'eſt ce qu'on apelle mettre en coupe réglée ou vente. L'Ordonnance défend qu'on coupe les taillis avant neuf ans ; enſuite on peut les couper en vente réglée tous les neuf à dix ans.

Lorſqu'on en veut faire une futaie, on le laiſſe croître ſans le couper pendant trente ans, ou du moins vingt-ſept, & juſqu'alors on l'appelle taillis ; ce n'eſt que d'un beau taillis qu'on fait une futaie. Pour ſavoir ſi on laiſſera croître un Bois en futaie, ou ſi on le coupera en taillis, on doit éxaminer & connoître la nature du fonds ; le nombre de ce qu'il y aura en futaie, ou en taillis ; l'âge & la nature du Bois, les places vuides, les endroits où les arbres ne viennent pas bien.

On doit éclaircir le plant deſtiné pour futaie avant qu'il ait trois ans ; ne laiſſer qu'une ſeule tige ſur un pied, de peur qu'ils ne croiſſent en touffes, & les élaguer avec ſoin : l'Uſufruitier d'une Terre n'en peut rien couper.

Le Bois de futaie ſert pour tout le bois de charpente, de charronnage, pour le gros bois à brûler : il fournit la glandée & le pâturage.

Le Bois de taillis ſert à faire des fagots, cotterets, & autres menus bois à brûler, des échalas, des eſpaliers, des lattes, &c.

Différens noms des Bois. Bois en défend, eſt un Bois de triage ou une portion choiſie de bois que l'on veut conſerver, & dont il n'eſt pas permis de faire aucune coupe, ni d'y laiſſer paître.

Bois marmenteaux, ſont ceux auxquels on ne touche point & qui ſervent d'ornement dans un parterre, ou autour d'une maiſon.

On apelle Buiſſon, des cantons de Bois qui n'ont pas aſſez d'étendue pour être apellés Forêts.

Blanc Bois, ce ſont ceux qui ont le bois blanc, comme le ſaule, le bouleau, le peuplier : cette ſorte de bois vient fort vîte : ils ne peuvent ſervir qu'à de petits ouvrages.

Bois blanc, eſt celui qui a quelque choſe de blanchâtre, mais qui n'a pas moins de conſiſtance: comme le châtaignier, le ſapin, le tilleul.

Mort Bois, c'eſt tout le Bois qui ne peut ſervir qu'à brûler : tels ſont le ſaule, le ſureau, l'aune, en un mot tout le blanc bois.

Bois mort, eſt celui qui eſt ſeché ſur pied, & qui n'a plus de ſéve.

Coupe des Bois. Avant que de la faire, on doit, 1. fixer la quantité qui ſera laiſſée pour croître en futaie, & pour cela on examine combien de tems elle met à croître : 2. régler ce qu'on laiſſera de taillis dans chaque bois : on ſe détermine ſelon que le bois croît plus ou moins vîte : on doit donc laiſſer juſqu'à vingt & vingt-cinq ans les Bois qui ſont de réſiſtance, & qui deviennent plus beaux d'année en année, comme les chênes, hêtres, charme, châtaignier, au lieu qu'on doit couper tous les neuf ans les plants qui abondent en blanc bois ou mort bois : 3. éxaminer quels ſont les débouchemens les plus prompts que l'on peut avoir pour la conſommation des Bois, & s'il eſt plus expédient de les vendre en gros ou en détail.

On coupe les taillis tous les neuf ans : mais ſelon la régle ordinaire de l'exploitation des bois mis en vente réglée, on coupe tous les ans un certain nombre d'arpens tour à tour, enſorte que chaque canton de Bois eſt exploité à ſon tour, & que par là on renouvelle également par-tout. A l'égard des futaies, il eſt libre au Maître du Bois de les couper quand il lui plaît.

Le tems le plus propre pour la coupe du Bois eſt depuis l'automne juſqu'à la fin de l'hyver, & jamais quand la ſeve monte comme au mois d'Avril : on ne doit les couper qu'avec la hache ou la coignée. 2. On doit couper les taillis à fleur de terre ſans les éclater, & les futaies le plus bas qu'il ſe peut. 3. On doit couper le Bois tout de ſuite, & par-tout, tant le bon que le mauvais, afin qu'il ſoit tout d'une même venue. 4. Ne point toucher

aux arbres de réſerve, tels que les baliveaux ou étalons.

Les baliveaux ſont des arbres de la meilleure eſpéce, du plus beau brin & de la meilleure venue; ils ſont deſtinés à repeupler le Bois par leurs racines & leurs graines.

Les baliveaux de l'âge du taillis qu'on coupe, s'apellent communément *Etalons* : ceux qui ont été réſervés lors de la coupe précédente, *Baliveaux modernes*, & ceux des coupes plus reculées *Baliveaux anciens*. On diſtingue les baliveaux en *Baliveaux de brin*, (ce ſont ceux qui viennent ſeuls ſur un ſeul pied, ils ſont les plus eſtimés), & en baliveaux de ſouche : on apelle ainſi le brin principal qu'on réſerve entre ceux qui ſortent d'une même ſouche.

On doit, ſelon que le preſcrit l'Ordonnance, laiſſer ſeize baliveaux par arpent, dans les taillis, & dix dans les futaies : on eſt même obligé d'aller au Greffe de la Maîtriſe faire la déclaration de ceux qu'on veut couper.

On ne doit pas non plus toucher aux pieds corniers ; ce ſont ceux qui occupent les coins des Bois, ils ſont marqués au pied & au corps ; ni à ceux des liſiéres qui ſont ſur les extrêmités de la forêt, ou qui la ſéparent des chemins, ni aux parois qui régnent ſur chaque ligne de clôture, & ſont pareillement marqués au corps, ni aux arbres fruitiers qui ſe rencontrent parmi ceux qu'on coupe.

Dans le tems de la coupe, on doit *débarber* le Bois le plutôt qu'il ſe peut, c'eſt-à-dire, l'emporter hors du taillis, de peur que les voitures ne gâtent les nouveaux jets. On doit régler les coupes & les ventes, afin que la quantité en ſoit toujours à peu près égale.

Moyens de conſerver les Bois. 1. En exploitant les Bois, on doit repeupler des plants les endroits dégarnis, & ceux qui ſont vuides qu'on apelle clairiéres. C'eſt une attention importante qu'on doit avoir pour la conſervation des Bois. Ce repeuplement ſe fait par le récépage ; c'eſt-à-dire, que l'on doit couper & ravaler juſqu'à la racine, 1. tous les arbres & ſouches de mauvaiſe venue : 2. ceux qui ſont rabougris, ou qui ont été broutés, endommagés, ou étêtés mal-à-propos, afin qu'ils repouſſent des cépées ; mais ſi le plant manque tout-à-fait, on doit ſemer pour repeupler tous les endroits dégarnis.

Pour la conſervation des taillis & autres bois, on doit empêcher les beſtiaux d'y aller paître tant que le bois eſt en *défend*, comme dit l'Ordonnance, laquelle fixe ce tems juſqu'à ce que le rejet ſoit au moins de ſix ans, car juſqu'alors les Bois ne ſont pas en âge de ſe défendre des bêtes.

Mais lorſque les Bois ſont d'âge pour que les beſtiaux y aillent paître l'herbe ou le gland, ſans danger ni dégât, on doit les y laiſſer aller, obſervant néanmoins de n'y en

mettre qu'à proportion de ce qu'ils peuvent y trouver de pâture, de faire paître toutes les bêtes enſemble, & avec des ſonnettes au cou, & d'empêcher qu'elles n'y aillent depuis la mi-Mai juſqu'à la mi-Juin, car elles ruineroient le Bois en mangeant le brout.

On ne doit point laiſſer emporter d'un Bois, ni gland, ni faines, ni châtaignes, ni ſouffrir qu'on faſſe aucun arrachis, ni qu'on y faſſe des charbonniéres ou de la chaux, qu'à une grande diſtance du Bois; qu'on n'y mette le feu à aucunes bruyeres: ni qu'on ébranche aucun arbre; ni qu'on en pele, ni qu'on en écorche aucun tant qu'il eſt ſur pied: & on ne doit point vendre ſes bois par pied d'arbre.

Au reſte, la plûpart des dégâts qui ſe font dans les bois, viennent des Riverains (ce ſont ceux qui ont des terres près des forêts) & des Uſagers, (ce ſont ceux qui ont des droits d'uſage, ou de bois à bâtir ou à brûler, ou des droits de pâturage): ainſi on doit veiller à réprimer leurs entrepriſes.

Enfin, on doit eſſarter les bois lorſqu'ils ſont ruinés par quelque accident que ce ſoit, & lorſque le fonds ne peut plus être de bon raport en bois, c'eſt-à-dire, qu'on coupe tout le plant gros ou menu, on arrache les ſouches, on les déracine à coups de coignée, on met le terrein à l'uni; on y brûle les ronces, épines & herbes. On y fait deux bons labours, & on ſéme ſur la terre, pendant les trois premiéres années, ou des féves, ou de la veſce, ou de l'avoine & en ſuite du bled.

EXPLOITATION ou commerce des Bois. Ce commerce eſt un des plus importans que l'on puiſſe faire à la campagne, & demande de la part de ceux qui veulent le faire des connoiſſances particuliéres, & ſur-tout celles des différentes Juriſdictions des Eaux & Forêts; la maniére dont les bois s'adjugent & s'exploitent, & les principaux termes de l'art.

On peut vendre les bois quand on veut & comme on veut, & de quelqu'eſpéce qu'ils ſoient, à l'exception, 1. des dix baliveaux qu'il faut réſerver juſqu'à l'âge de 40 ans pour les taillis & de 120 dans les futaies; 2. A l'exception des taillis qu'on ne peut couper que tous les neuf ans.

Il y a ſept ſortes de ventes. 1. Les ventes ordinaires qui ſe font tous les ans dans les taillis ou futaies qu'on a mis en coupes réglées: on vend les taillis par cantons: à l'égard des futaies, le plus ſûr & le plus court, eſt de les vendre par arpent. 2. Les ventes extraordinaires, comme ſont celles des baliveaux, des futaies entiéres: & telles qu'il s'en fait dans les bois des Abbayes. 3. Celles des chablis, ou bois de délit que le vent a rompus ou abattus, & qui ne ſe fait guére que dans les Forêts du Roi. 4. Celle des ba-

liveaux ſur taillis lorſqu'ils ont paſſé 40 ans. 5. Celle par éclairciſſement qui ſe fait pour éclaircir les bois trop garnis. 6. Celle par pied d'arbre, à l'égard des gros arbres dont on craint le dépériſſement. 7. Celle par récépage, lorſque les bois ont été gâtés & dégradés par quelque accident. Alors on vend le bois, & on récepe les arbres pour qu'ils repouſſent du pied.

Pour l'achat d'un Bois, on doit ſçavoir, 1. combien il a d'arpens : & ſi c'eſt une grande forêt, on la diviſe par arpent & demi-arpent, & on fait la ſuputation du total. 2. Si le Bois eſt vif, bien garni, ſi les plants ſont gros & grands, & non ſur le retour : 3. Voir à quoi les bois ſeront propres : 4. Si le débit en ſera lucratif, ce qui dépend, 1. de l'eſpéce de bois ; ainſi les bois des futaies ſituées en bons fonds, & qui ont peu de ſoleil, eſt tendre, & plus propre à la menuiſerie qu'à bâtir : au contraire, celui des futaies crues ſur le gravier ou un terrein ſablonneux, expoſées au Midi, eſt dur & propre pour la charpente, 2. des débouchemens qu'on peut avoir : ce qui dépend du plus ou moins de proximité des Villes, des frais des voitures, des droits de péage & d'entrée, 3. des frais pour l'adjudication, l'exploitation, l'abattage, l'équarriſſage, & compter la dépenſe & le produit.

De plus, on doit connoître ce qu'un bois peut rendre ; & pour cet effet, ſi on l'achete, par exemple en grume, c'eſt-à-dire ſur pied, on doit prendre avec un cordeau les hauteurs & groſſeurs des arbres ; & juger par-là ce qu'on en pourra tirer de bois de charpente & de bois de corde ; 2. voir combien chaque arbre en grume aura d'équarriſſage, c'eſt-à-dire, quelle largeur auront les quatre faces de l'arbre quand il ſera équarri : pour cela, on meſure l'arbre avec un cordeau ; enſuite ſi l'arbre ne paſſe point deux toiſes & demi de groſſeur, on ôte la neuviéme partie de ce que le cordeau aura de longueur, & le reſtant ſera la largeur qu'aura l'arbre équarri ; s'il avoit trois toiſes ou trois & demi, on ôteroit la ſeptiéme partie : ainſi du reſte à proportion.

Si le Bois taillis n'eſt pas bon à débiter en charpente, menuiſerie ni fente, on doit prendre les hauteurs & groſſeurs de cinq ou ſix pieds d'arbres, pour connoître celles de tous les arbres ; on compte les pieds de cinq ou ſix cantons, & on voit combien chaque brin peut produire de longueur de bois de corde, & combien ce bois produira de cordes.

On doit ſpécifier dans le marché, que le Vendeur livrera ou fera livrer paſſage au Marchand pour conduire juſqu'au plus prochain lieu où l'on puiſſe voiturer librement, & que le Marchand fera couper & vuider les

bois de la maniére & dans les tems portés par l'Ordonnance, c'eſt-à-dire, avant le 15 Avril. Enfin on met les autres conditions dont ont convient.

A l'égard de la coupe des bois dont on a parlé ci-deſſus, on doit ſçavoir encore que le Marchand ou Acheteur des bois doit marquer tous les bois de charpente d'un marteau particulier; qu'il eſt garant du fait de ſes Gardes & Bucherons, & qu'il doit leur donner des meſures conformes aux Ordonnances. Aux environs de Paris les Marchands de bois ont juſqu'à Noël pour façonner & vuider leurs coupes de taillis : à l'égard des futaies, il n'y a point de régle fixe, ce n'eſt que dans l'adjudication que ce tems eſt réglé.

Pour pouvoir faire le débit du bois qu'on achete, on doit ſçavoir les différens uſages auxquels il peut être employé. 1. Les taillis ſervent à faire du charbon, des cotterets, des perches, des cerceaux, & le menu branchage à faire des bourrées. 2. Les futaies & arbres de réſerve qui ſont dans les taillis, ſervent; ſçavoir, les tiges, pour la charpente, le ſciage, le charronnage, & tous ouvrages de bois de fente, & beaucoup à brûler; le branchage s'emploie en corde de bois, falourdes, cotterets, fagots, bois de ſciage, lorſque les tronçons ont ſix pieds de long : s'ils n'en ont que deux & demi, en raies de roue & autres ſciages de charronnage.

On vend & débite le bois, ou façonné ou en grume, c'eſt-à-dire, brut & non travaillé, & ce dernier ſe vend ainſi pour des pilotis, des maſſes, des jantes, & autres piéces de charronnage.

Chaque piéce doit avoir la groſſeur marquée, ce qu'on apelle être d'échantillon : ceux qu'on vend façonnés ne doivent point être roulés, c'eſt-à-dire, que les crues de chaque année ne doivent point être ſéparées du corps de l'arbre, ni avoir le fil de travers, ce qu'on apelle *bois tranché*, parce que le fil traverſe ſouvent d'un côté à l'autre; ni avoir d'aubier, parce qu'il eſt pernicieux; c'eſt une partie molle & blanche qui fait un cerne entre l'écorce & le vif de l'arbre : un tel bois ne peut ſervir ni en charpente, ni en ſciage, & il pourrit bien vîte dans les lieux humides; ni être noueux, car il ne peut porter de long cinq pieds; ni rouge, parce qu'un tel bois eſt échauffé, plein de taches de diverſes couleurs & de pourriture. Le Marchand de bois doit avoir de quoi fournir de toute ſorte de bois.

Le bois de charpente ou d'équarriſſage s'emploie pour bâtir, mais il faut qu'il ait plus de ſix pouces & qu'il ſoit tendre à l'équarriſſage; car il coûte moins & le débit en eſt plus prompt : on le choiſit ſur les plus belles

tiges

âges & parmi les arbres de brin ; on doit proportionner le nombre & les échantillons des piéces au débit courant : lorſqu'on trouve du bois tortu, on l'emploie à faire des chevrons ceintrés. On ne debite cette ſorte de bois qu'à la piéce ou au cent : la piéce eſt de 12 pieds de long ſur 6 pouces d'épaiſſeur & 6 pouces de largeur, de maniére qu'une poutre eſt quelquefois comptée pour quinze ou vingt piéces de bois : on le taille toujours en longueur, depuis ſix pieds juſqu'à trente ; on meſure par toiſes, & on ne compte les pieds qui ſe trouvent au delà des toiſes, que lorſqu'il y a un pied trois quarts ; s'il s'en trouve depuis deux juſqu'à trois, on les compte par demi toiſe.

Le bois de fente s'emploie pour faire le merrein ; on apelle ainſi le bois pour tonneaux, cuves, lattes, échalats, ſeaux, pelles & autres petits ouvrages qu'on travaille dans les forêts : on le débite en piéces qu'on apelle *duelles*, & qui ont environ neuf lignes ou trois quarts de pouce d'épaiſſeur, & depuis quatre juſqu'à ſept pouces de largeur. La longueur eſt différente ſelon les piéces que l'on veut faire : le merrein de muid de vin eſt de trois pieds de long.

Le bois de fente ſe diſtribue encore en panneaux de quatre pieds de long, ſur un pouce & demi d'épaiſſeur, dont on fait du parquet & des lambris, & autres ouvrages de menuiſerie.

Le Bois de ſciage s'emploie pour la menuiſerie, & ſe débite en planches, ſolives, poteaux, limons, membrures, &c. Les bois tendres ſont les plus propres au bois de ſciage, le bois quarré même lorſqu'il n'a pas ſix pouces d'épaiſſeur, eſt réputé bois de ſciage. Il doit être bien ſcié, & n'être pas plus épais d'un côte que d'autre. Les planches ont un pied de large, un pouce d'épaiſſeur ſur trois pieds & demi ou quatre de long. Les ſolives ont depuis cinq juſqu'à ſept pouces de groſſeur, & depuis quinze pieds juſqu'à trois toiſes de longueur.

Le Bois de charronnage eſt celui que les Charrons emploient pour faire des charrettes, des roues, des carroſſes : cette ſorte de bois ſe prend ſur l'Orme, le Frêne, le Charme ; on le débite en grume.

Le Bois de chauffage ou à brûler. Le meilleur eſt celui de Hêtre & de Charme, pour la chaleur & le bon charbon qu'ils donnent : celui de Chêne eſt ſujet à pétiller dans le feu lorſqu'il eſt jeune, & à noircir lorſqu'il eſt vieux ; les bûches de quartier n'en valent rien, mais le chêne verd fait bon feu. Le plus mauvais Bois à brûler eſt le bois blanc, tel que le peuplier, le bouleau, le tremble. Le bois à brûler doit avoir trois pieds

& demie de long compris la taille. On distingue plusieurs sortes de bois à brûler, 1. Le bois de compte, les bûches doivent avoir la même mesure que ci-dessus pour la longueur, & avoir encore dix-sept à dix-huit pouces de grosseur : la voie est de 50 à 60, selon la grosseur ; 2. le Bois neuf, c'est-à-dire, qui est venu par charroi & sans tremper dans l'eau ou par bateau : 3. le bois flotté, c'est celui qu'on amene en trains ou radeaux, liés avec des perches ou des harts sur des rivières navigables, il a moins de chaleur & brûle plus vîte que le bois neuf. L'un & l'autre doit avoir trois pieds & demi de long, & se vendent à Paris à la membrure : c'est une mesure composée de trois piéces de charpente, & qui a quatre pieds en tous sens, ce qui forme la voie de bois. En d'autres endroits on le vend à la corde, qui répond à la valeur de deux voies ; 4. le bois de gravier, c'est un bois de hêtre à demi-flotté qui vient de la Bourgogne & du Nivernois, on l'apelle ainsi parce qu'il vient dans les endroits pierreux, il est fort estimé ; 5. le cotret, il doit avoir deux pieds de long ; 6. la falourde, espéce de fagot fait de huit à dix perches coupées ou de rondins, & liés par les deux bouts.

L'on voiture le bois quarré, le bois de sciage & le bois de corde, ou par charrois, & par bateaux, ou par flot.

Bois de charpente, c'est celui qu'on emploie pour les Bâtimens, 1. à l'égard du choix, les meilleurs bois sont ceux qui croissent du côté de l'Orient ou du Septentrion, parce que le froid en conserve mieux la nourriture : en effet, ils sont plus gros, plus droits, & ont peu d'aubier ; 2. le chêne est le meilleur & le plus fort ; le châtaignier est assez d'usage pourvu qu'il soit à couvert de l'humidité, le sapin est bon pour les solives & poutres, il ne faut pas que la chaux le touche ; le noyer est bon pour la menuiserie & les ouvrages délicats.

Le Bois de charpente se débite de deux maniéres, 1. en bois d'équarrissage pour les poutres & grosses solives, 2. en bois de sciage pour les petites solives, poteaux, chevrons, &c.

Les qualités que doit avoir le bois de charpente, c'est, 1. d'avoir été coupé long-tems avant que d'être employé, 2. qu'il ne soit pas trop difficile à mettre en œuvre & à toiser, ce qui vient du mauvais cartelage, 3. qu'il n'y ait point d'aubier, 4. qu'il ne soit pas du bois roulé, c'est celui qui en dehors jette des mousses comme des champignons, 5. qu'il n'ait point de petites taches blanches, noires ou rousses, qui marquent qu'il est échauffé ou trop vieux, & qui le font pourrir.

Régles pour le mettre en œuvre. 1. On doit, sur-tout à l'égard du bois de charpente, laisser de la séparation entre les bois, afin que l'air y puisse passer, 2. que le mortier ni le plâtre ne touchent point les poutres ni les solives : voilà pourquoi bien des gens veulent que les deux bouts de la poutre arrasent le mur en dehors, 3. poser les Bois équarris sur la partie la moins large, ce qu'on apelle mettre de champ, 4. mettre le bombement dessus quand ils font un peu l'arc, ce qu'on apelle mettre sur le fort.

Pour le tems d'abattre les bois, on doit prendre les trois derniers mois de l'année, car alors ils ont moins de séve, 2. on doit les laisser trois mois abattus dans la forêt avant que de les mettre en piéces.

MANIERE de connoître l'âge du bois. Comme chaque séve forme autour de la moëlle un cercle qui indique l'âge de l'arbre, on n'a qu'à compter le nombre des cercles depuis le centre jusqu'à l'écorce.

Qualité du bois. Quand il est question du bois de charpente, on doit préférer celui qui est plus jeune & sans aubier, à tout autre. Les jeunes arbres sont plus sujets à se déjetter & à se gerser en séchant : les vieux arbres ont leur bois plus mûr, moins sujet à la vermoulure, mais ils sont moins forts pour suporter de grands fardeaux & ne sont pas de si longue durée. Quand on veut connoître si un bois est de bonne qualité, il faut lorsqu'il est dans le chantier & qu'il est sec, le sonder par-tout avec la pointe d'un couteau, pour voir si indépendamment de l'aubier, il a des parties plus tendres les unes que les autres. On doit préférer le plus dur, mais il faut bien prendre garde aux roulures ; on connoît les roulures à des cicatrices formées par la séve, qui indiquent que l'arbre a reçu pendant sa jeunesse quelques blessures, qui pourroient être préjudiciables, au cas que le bois en fût altéré ou pourri.

Pour ne pas y être trompé, on doit sonder le bois avec une vrille, qui en le perçant, amènera le bois tel qu'il se trouve, il en est de même des nœuds.

Pour connoître à peu près la hauteur d'un arbre à laquelle on ne peut pas atteindre, on doit mesurer avec un pied ou autre mesure, jusqu'à la hauteur de cinq ou six pieds ; y attacher un morceau de papier, puis reculant à trente ou quarante pas, & comparant cette mesure avec le tronc de l'arbre, on voit à l'œil à peu près combien de fois elle y est compriſe.

Pour mesurer la grosseur, on prend d'abord la circonférence du tronc dans le milieu, on la divise par trois pour avoir son diamétre, dont on doit toujours retran-

cher quatre pouces pour les deux écorces, l'aubier & les inégalités. Ce qui reſte eſt le vrai diamétre de la partie dont on veut faire uſage : ainſi ſi l'arbre a dix-ſept pouces de diamétre, on pourra lui donner de tous côtés un pied d'équarriſſage.

Ce qui décide encore de la bonté du Bois de charpente, c'eſt le terrein & l'expoſition au ſoleil ſelon la nature des arbres.

La force du Bois dépend de ſa plénitude, & celui qui a les pores plus grands & plus nombreux, eſt le plus foible.

Tems de couper les bois. Ce tems eſt les mois d'Octobre, Novembre, Décembre, Janvier : mais il faut faire cette opération par un vend du Nord, parce que c'eſt le tems où la ſéve eſt moins en action, & où le froid a reſſerré les pores de l'arbre ; mais on doit en même-tems faire équarrir les arbres tout de ſuite & les mettre en chantier : 2. laiſſer entre les piéces un eſpace ſuffiſant afin qu'elles ſéchent peu à peu ; les couvrir de bruyére ou de chaume, & les défendre des pluies.

BOISSEAU, Meſure des grains. Le Boiſſeau de Paris eſt de huit pouces deux lignes & demie de haut, ſur dix pouces de large ou de diamétre : il contient en bon bled raclé le poids de vingt livres. Le boiſſeau à l'avoine eſt beaucoup plus grand dans la plûpart des Provinces que celui à bled, ſur-tout dans celles où on le meſure comble.

BOL. Médicament de conſiſtence un peu ſolide, & que l'on avale comme une bouchée. On le compoſe ordinairement d'électuaires, de pulpes, de conſerves & de poudres que l'on incorpore avec un peu de ſyrop, réduiſant le tout en une telle conſiſtence qu'il ſe puiſſe avaler ſans mâcher. On en donne à ceux qui ont une averſion invincible pour les potions, ou qui ne peuvent les retenir : car il eſt toujours mieux de ſe purger avec du liquide ; le reméde ſe diſtribue plus facilement & échauffe moins.

BORNES des héritages. (les) Sont un des moyens établis pour régler l'étendue des héritages : on les met en conformité des titres ou de la ſimple poſſeſſion : elles ſupléent même au défaut des titres, car on les regarde comme les témoins du droit de chaque Propriétaire : on les met ou par autorité de Juſtice, ou par ſimple convention entre voiſins. La régle eſt d'avoir ſes héritages bornés de Bornes de pierre ou de grès, avec quatre ou cinq pierres plates qu'on apelle garans ou témoins, & poſés en preſence des voiſins. Il y a bien des endroits où au lieu de Bornes de grès, on ſe ſert d'arbres qui ſe trouvent en

un certain endroit pour marquer les limites des héritages. Tout Voisin peut obliger son Voisin à s'entre-borner à frais communs.

BOSQUETS. Petits bois qui servent d'ornemens dans les grands Jardins ; il y en a de deux sortes, 1. les Bosquets découverts ou parés : ils consistent en des allées d'arbres plantées, accompagnées d'une palissade en banquette ou à hauteur d'apui, par-dessus laquelle on découvre des piéces de gazon en compartiment qui régnent le long de la palissade. 2. Les bosquets en quinconce : ce sont plusieurs allées de hauts arbres plantées à angles droits, c'est-à-dire, qui forment un trait quarré de toutes faces. On doit les planter avec du plant enraciné qu'on plante à six pieds l'un de l'autre pour les futaies, & à trois pieds pour les taillis ; on coupe le haut du plant pour les taillis, afin qu'ils poussent en branches & qu'ils s'écartent en buisson.

BOUC (le) est le mâle de la Chévre. Un bouc bien choisi doit être grand, avoir la tête petite, les jambes grosses, le poil noir & épais, la barbe longue & touffue : on fait plus de cas de ceux qui n'ont point de cornes : c'est depuis deux ans jusqu'à cinq qu'il est capable de saillir les Chévres : passé ce tems on doit le châtrer pour l'engraisser. Cet animal est fort lascif, un seul peut suffire à 150 Chévres ; on doit avoir soin de le bien nourrir dans ce tems pendant l'espace de deux mois avec du son & du foin. On châtre les Chévreaux mâles à six mois ou un an, & on n'en réserve qu'un ou deux pour multiplier le troupeau. Le suif & la moëlle de bouc ramolissent & adoucissent, & sont propres à fortifier les nerfs. Les peaux de Bouc servent à faire des vaisseaux pour transporter les vins & les huiles : il faut pour cela les tenir toujours pleines & enflées, & qu'elles ne touchent point à terre : les vers s'y mettroient.

BOUCHE d'une mauvaise odeur ou haleine forte. Reméde : tenez dans la bouche de la racine d'Iris de Florence ou un clou de girofle ; ou faites cuire dans une cuiller un peu d'alun, & mettez-en dans la bouche la grosseur d'une féve deux fois par jour.

BOUCHE DE CHEVAL. Lorsque la bouche du Cheval est blessée, ce qui arrive lorsque la bride porte trop rudement sur les barres (partie supérieure des gencives sans aucunes dents, & qui sert d'apui au mort) ; si la blessure est petite, on frotte cette partie avec du miel rosat plusieurs fois le jour.

S'il y a un ulcére formé ou os rompu, introduisez dans le trou de la barre du coton imbibé avec un peu d'esprit de vitriol, en tenant d'une main la langue du Che-

val, & de l'autre sa bouche ouverte, les jours suivans frottez le mal avec du miel, lorsque l'escarre est tombée, lavez l'endroit avec de l'eau-de-vie.

S'il y a un trou dans la barre avec pourriture, remplissez-le plusieurs fois le jour avec du sucre pilé, changez de mors au Cheval, & lui mettez un canon simple.

BOUDIN BLANC, c'est le plus délicat. Hachez proprement l'estomac d'un dindon & d'un chapon rôti: mettez-les dans une casserole avec un morceau fort mince de panne de cochon, deux oignons cuits sous la braise & pilés, & quelques fines herbes. Assaisonnez le tout de bonnes épiceries: ajoutez-y deux ou trois blancs d'œufs bien battus: puis délayez une douzaine de jaunes d'œufs dans une pinte de lait: faites-les cuire sur un fourneau, ensuite mêlez le tout & formez-en une farce, mais qui ne soit point trop liquide: entonnez-la dans des boyaux de cochon que vous aurez échaudés, les piquant à mesure qu'ils se rempliront. Liez-en les deux bouts: faites-les blanchir dans un peu d'eau & un peu de lait: puis vous les laissez refroidir, & pour vous en servir, faites-les griller dans du papier sur un feu médiocre.

BOUDIN NOIR. Il se fait avec du sang de cochon, de la panne du même, coupée en petits lardons, du persil, de la ciboule, des fines herbes, un peu de lait, & bouillon gras. On met le tout dans une casserole, assaisonné de bonnes épices, après avoir fait frire les lardons & le persil. On le pose sur un chaudron plein d'eau bouillante: on remue le tout, de peur qu'il ne s'attache, & quand la farce est bien formée, on en emplit des boyaux de cochon, que l'on a échaudés & lavés, & puis on les blanchit à l'eau, & on les met refroidir.

BOUFFISSURE universelle (la) provient de la lymphe accumulée dans les vaisseaux lymphatiques. Remède: prenez des feuilles de Mélisse, que vous ferez bouillir dans trois verres d'excellent vin rouge réduit à deux: en retirant la liqueur du feu, vous y mettrez infuser une pincée de fleurs de Bugloſe: on coulera la décoction, & on la fera prendre le matin à jeun au malade en deux prises. On aura soin de le tenir chaudement & bien couvert, afin d'exciter la sueur. Il faudra faire usage des remèdes diurétiques en même-tems. La décoction des Bois sudorifiques (le Gayac, la Salsepareille, le Sassafras, l'Esquine) est très-convenable dans cette maladie, ainsi que la lessive des cendres de Genet. Si le malade avoit la fièvre, on interromproit l'usage des sudorifiques.

BOUILLON à la viande. *Voyez* POTAGE.

BOUILLON DE POISSON. Coupez une carpe ou deux: après l'avoir habillée, arrangez-en les morceaux dans une

casserole où vous aurez mis du beurre frais avec deux ou trois carotes, panais, oignons, coupés par morceaux, & un peu de persil. Faites suer le tout sur un fourneau : quand il voudra s'attacher, mouillez-le d'un bouillon de racines: assaisonnez-le de champignons, un peu de fines herbes, & le laissez cuire : passez le tout au tamis dans une terrine pour vous en servir comme vous jugerez à propos.

BOUILLON pour les gens de la campagne en maladie. Prenez trois onces de gruau ou d'orge mondé : jettez dessus quatre pintes d'eau bouillante ; laissez infuser le tout sur un petit feu jusqu'à ce que le grain soit bien enflé : faites-le bien bouillir ensuite jusqu'à parfaite coction. Pressez le tout comme on fait les pois pour faire de la purée : faites bouillir dans cette décoction un peu de beurre frais, trois onces de miel blanc & l'écumez ; comme aussi un brin de thym, sarriette, marjolaine, sauge, basilic, un peu d'oignon ; mettez-y un filet de vinaigre & un peu de sel.

Si la fièvre est violente, on ne donnera que le clair de ces bouillons aux malades : mais si elle ne l'est pas, on donnera le bouillon plus épais, en remuant une espéce de bouillie qui va au fond : on peut mettre un peu de pain dans ces bouillons quand le malade commence à manger.

Autre maniére de faire des bouillons d'orge ou d'autres grains, tels que le ris, les lentilles, le petit bled. Prenez deux bonnes poignées de quelqu'un de ces grains, par exemple, d'orge mondé : faites-les bouillir sur un feu vif dans autant d'eau qu'il en faut pour être réduite à deux pintes après avoir bouilli deux heures & demie : ces deux pintes peuvent servir pour quatre ou cinq bouillons, il faut beaucoup moins d'eau pour le gruau d'avoine, parce qu'il est cuit en demi-heure : observez de jetter la premiére eau, quand on fait de ces bouillons pour les personnes délicates & dégoûtées, & de rallentir le feu depuis le milieu de la coction jusqu'à la fin.

Lorsque le grain est aussi gonflé qu'il le peut être, on jette sur les deux pintes un filet de vinaigre, & sur la fin un peu de sel, de beurre, ou d'huile, selon les lieux où l'on se trouve, & un brin d'aneth ou d'hyssope : on y peut mettre pour assaisonnement du persil, de la sarriette ou du thym.

Les bouillons d'orge sont d'un usage plus general.

Ceux de ris sont propres dans les maladies où l'on a à craindre la corruption des alimens, comme la dyssenterie.

Ceux des lentilles, sont propres pour les petites véroles ou fiévres pourprées, où l'on craint le flux de ventre.

Ceux du petit bled ou épeautre, conviennent dans les cas où l'on a besoin de nourrir davantage le malade, comme les fiévres lentes, les maladies du poumon, sur-tout à l'égard de ceux à qui le lait n'est pas propre : au reste, les mess-

leurs grains ſont ceux qui ſe gonflent davantage en bouillant.

Ces bouillons ainſi preparés contiennent deux parties : le bouillon & le grain : le bouillon contient deux ſubſtances, le ſuc qui eſt comme une eſpéce de gelée claire & coulante, & un ſédiment farineux, ce qui fait quatre degrés de nourriture. On doit donner le bouillon clair dans les fiévres aigues qui ſe terminent au quatriéme jour. Le farineux dans celles qui vont au ſept ou au neuf. Le bouillon confus avec le grain, dans celles qui vont à vingt & trente jours, & le grain aux convaleſcens.

Ces bouillons ſe corrompent moins que ceux à la viande, & peuvent ſe garder juſqu'à quatre jours en Hyver, & juſqu'à trois en Eté.

BOUILLONS rafraîchiſſans ou Bouillons de veau. Dans les indiſpoſitions qui proviennent de chaleur & de ſéchereſſe, prenez une demi-livre de veau coupée par tranches avec une poignée des quatre ou cinq ſortes d'herbes ſuivantes : de bourrache, de bugloſe, de laitues, de pourpier, cerfeuil, de pimprenelle, de la chicorée blanche & ſauvage, de fumeterre. Nettoyez, lavez & coupez-les menu : faites bouillir le tout dans trois chopines d'eau juſqu'à réduction de la moitié : enſuite paſſez par une étamine & partagez en deux bouillons, à prendre tous les jours pendant environ trois ſemaines : on doit ſe purger au commencement & à la fin, ce qui s'obſerve ordinairement pour tous les bouillons médicinaux.

BOUILLON D'ECREVISSES pour adoucir le ſang. Prenez les pattes & les queues de huit écreviſſes : lavez-les & concaſſez-les dans un mortier de marbre : prenez enſuite une demi-livre de rouelle de veau : ajoutez-y de la laitue, du pourpier, du cerfeuil & de la chicorée blanche, de chacune une poignée, bien épluchée, lavée & coupée menu : faites bouillir le tout dans trois chopines d'eau réduites à la moitié : paſſez le tout chaud avec forte expreſſion, partagez-le en deux bouillons, & ne le dégraiſſez point.

BOUILLON de Vipére pour purifier la maſſe du ſang. Prenez une vipére : coupez-lui d'abord la tête, écorchez le reſte du corps en vie, coupez-le par morceaux, ôtez-en la queue & les entrailles, ne réſervez que le corps, le cœur & le foie ; faites bouillir le tout dans trois chopines d'eau que vous réduirez à la moitié ; paſſez-le par une étamine, & le partagez en deux bouillons à prendre un tous les matins à jeun & pendant quinze jours.

Au lieu des herbes rafraîchiſſantes, on ſe ſervira d'un demi-gros d'herbes vulnéraires de Suiſſe aſſorties. Si on ne peut trouver des vipéres en vie, on y ſubſtituera un gros de leur poudre.

BOUILLONS pour les maux de Poitrine. Prenez un poulmon de veau des plus frais, coupé par rouelles & bien la

vé : joignez-y des feuilles de lierre de terre, de pas d'âne, de pervenche, de choux rouges, de chacun une demi-poignée, deux pommes de reinette : faites bouillir le tout à l'ordinaire, & faites dissoudre dans chaque bouillon un gros de sucre candi : on en continue l'usage pendant un mois ou six semaines.

BOUILLONS AMERS pour l'estomac. Prenez de l'absinthe, de la petite centaurée, de la scolopendre, de la fumeterre, du mille-pertuis, du charbon benit, de chacune parties égales : ajoutez-y écorce d'orange amére : hachez le tout, mêlez-le ensemble, faites-le sécher à l'ombre : faites-en bouillir un demi gros, avec une livre de rouelle de veau dans trois pintes d'eau réduites à moitié ; passez le bouillon par un linge avec legére expression. Prenez-en le matin à jeun deux prises, l'espace de quinze jours environ ; mais on doit se purger au commencement & à la fin.

BOUILLON pour rafraîchir & désopiler le foie. Prenez une once de racine de chicorée, de feuilles d'oseille & de bourrache, de chaque une poignée : faites-les bouillir un bouillon ou deux dans un bouillon clair : puis ajoutez-y une dragme de crême de tartre & l'avalez.

BOUILLON pour lâcher le ventre. Prenez les feuilles de poirée, de mercuriale & de laitue, de chacune une poignée : cuisez-les dans du bouillon : puis prenez-le une heure avant le repas.

BOUILLON pour nettoyer les reins. Prenez une once de pois chiches, feuilles de mauve, de guimauve & de pariétaire, de chaque une poignée : cuisez-les dans du bouillon gras : puis prenez-le en deux fois, dissolvant chaque fois une once de térébenthine.

BOUILLON ANTISCORBUTIQUE. Prenez un poulet charnu, ou un cœur de veau coupé par tranches bien lavées ; feuilles de cochlearia, de beccabunga, de cresson & de celleri, de chacune une poignée ; écorce d'orange amére séche concassée, & sel d'absinthe, de chacun un gros, de semence de navets sauvages concassée, deux gros ; faites bouillir le tout dans deux pintes d'eau réduites à pinte : passez le tout, & partagez en quatre bouillons : s'il est trop chargé, ajoutez-y un quart d'eau bouillante.

BOUILLON BLANC. Plante d'un grand usage pour les maux de poitrine : elle croît dans les champs ; ses feuilles sont larges & jaunes, elles sont astringentes, vulnéraires & adoucissantes : on les aplique avec succès en fomentation sur les hémorroïdes, si on les fait cuire dans de l'eau de forgeron ou du gros vin.

BOULEAU. Arbrisseau dont le tronc est fort gros & qui ressemble assez au Peuplier : chacune de ses branches

croît par menus brins qui se terminent en pointes. Sa première écorce sert à faire des panniers, & la seconde, des cordes à puits : il vient dans toute sorte de terroirs, mais il s'accommode mieux de ceux qui sont humides. Le bois de bouleau est fort leger : on en fait des panniers, des balais, des cerceles.

BOULINGRINS ou TAPIS DE VERDURE. (les) Sont des piéces plattes de verdures, faites avec du gazon, & qui sont plus enfoncées que le reste du terrein : il y en a qui sont composés & coupés en compartimens avec des plattes-bandes garnies d'arbrisseaux & de fleurs. Le glacis ou talus de gazon, doit avoir une pente douce.

Les TAPIS de verdure se mettent dans les Cours des maisons de Campagne. *V.* GAZON.

BOURACHE. Herbe potagére fort connue : ses feuilles sont violettes, longues, on en garnit les salades : elle se multiplie de graine. Pour la cultiver, il suffit de la sarcler & de la serfouir de tems en tems. Cette plante est cordiale : elle adoucit les âcretés du sang & des autres humeurs : elle remédie aux maux que cause la bile noire & la maladie hypocondriaque. On donne un verre de son suc dans la pleurésie. Elle est une des trois fleurs cordiales.

BOURSES ENFLÉES, ou HERNIE, causée par un amas qui s'y fait des eaux ou des vents. Remédes : faites le cataplasme suivant. Prenez trois onces de farine de féves, deux onces de celle de lupins, une pincée de fleurs de camomille, autant de roses rouges séches, du miel & de l'eau par parties égales autant qu'il en faut, & trois onces d'huile de laurier, faites cuire les farines & les fleurs dans l'eau & le miel jusqu'à la consistance de bouillie : ajoutez ensuite l'huile de laurier, étendez cette matiére sur du linge, & appliquez-la chaudement sur la partie trois ou quatre fois le jour.

BOURSES ENFLÉES d'un coup reçu, ou chûte. 1. Faites saigner le malade : & appliquez sur le mal un cataplasme composé de farines d'orge & de féves, de semence de cumin, de fleurs de camomille, de mélilot & de roses pulvérisées & cuites dans l'oxicrat, lequel est composé d'une partie de vinaigre & de quatre parties d'eau.

Si la tumeur est accompagnée d'inflammation, faites un cataplasme d'agrimoine avec les fleurs de sureau.

BOUTURES. Terme de Jardinage : ce sont des branches les plus vives que l'on prend sur quelque arbre ou plante : on les taille par le bout en pied de biche : on les fait tremper quelques jours dans l'eau : après quoi on les plante en terre toute fraîche. La voie des boutures est plus prompte que celle des graines. La marcotte & l'ente sont des espéces de bou-

En fait d'arbres fruitiers, on doit faire choix pour boutures, des branches les plus vigoureuſes, les plus unies des Goignaſſiers, & qui n'aient pas plus d'un pouce de groſſeur, afin qu'elles reprennent facilement racine : elles doivent avoir au moins dix-huit pouces de long, & il faut les planter auſſi-tôt après qu'elles auront été coupées. On choiſit pour cela l'endroit le plus frais du terrein après l'avoir labouré & tracé des rayons de ſix pouces de profondeur & de la même largeur, pour les mettre en terre à la hauteur qui leur convient, on y arrangera les boutures à huit ou neuf pouces : il faut recouvrir les rayons, donner de legers labours, ôter les mauvaiſes herbes, & laiſſer l'arbre en cet état juſqu'à ce qu'il puiſſe être écuſſonné.

BOUTURES (les) pour la vigne, ſont des jets ſans racines qu'on a taillés en hyver ſur des ceps de bonne nature, & qu'on conſerve en bottes dans le cellier, juſqu'à ce qu'on les mette en œuvre.

BOUVIER. On apelle ainſi celui qui eſt chargé d'avoir ſoin des Bœufs, de leur tenir de la nourriture & faire bonne litiére, de les frotter avec des bouchons de paille lorſqu'ils arrivent du travail tout en ſueur, les faire boire deux fois le jour en Eté & une fois en Hyver : leur laver les pieds pour en ôter les ordures & épines qui s'y mettent ; de leur graiſſer de tems en tems la corne & le deſſous du pâturon avec du ſurpoint, de peur qu'il ne gerſe & qu'il n'éclate : enfin, de les tenir un peu éloignés les uns des autres de peur qu'ils ne ſe battent : il ne doit pas les faire boire lorſqu'ils ſont en ſueur.

BREANT. Oiſeau qui chante aſſez agréablement : les meilleurs ſont ceux qui ſont les plus jaunes & les plus dorés. Cet oiſeau eſt d'un très-bon tempérament, on le nourrit d'une pâte faite avec du chenevis pilé, de la mie de pain & un peu d'eau.

BREBIS. Bête à laine qui produit les Agneaux, leſquels on apelle Moutons lorſqu'ils ſont châtrés, & Beliers lorſqu'ils ne le ſont pas. Une bonne brebis doit être bien garnie de laine, & cette laine doit être longue, luiſante & blanche, ce qui eſt une marque d'un bon tempérament : elle doit avoir le corps grand, les yeux de même, le ventre large, la queue, les jambes, & les tettines longues : on doit choiſir les moutons de même. Elles ſont bonnes à garder à deux ans & non au-delà : on connoît leur âge à leurs dents : or, il faut ſçavoir que juſqu'à trois an elles ſont toutes égales ; mais après elles ſont plus courtes les unes que les autres.

Outre les brebis ordinaires, que nous avons en France, il y en a d'eſpéces étrangéres qui réuſſiſſent facilement

Par exemple, celles qu'on apelle Flandrines sont d'un profit plus considérable, donnant deux agneaux par an, leur laine est plus abondante & bien plus fine : on peut multiplier cette race, en tirant un bélier & quelques brebis des Marais de Charente ou du Poitou & autres endroits où il y en a : il suffit même d'avoir un seul bélier, car il peut suffire à cinquante brebis, & les agneaux qui en viennent, tiennent de lui.

Les brebis en général sont naturellement délicates, sensibles au chaud & au froid, & sujettes à des maladies : elles ne vivent guéres plus de neuf à dix ans : passé six ou sept, elles n'agnélent plus.

Leur nourriture à la maison, c'est des herbes, du foin, de la paille, du son, des raves, des navets, de la vesce, du sain-foin, de la luzerne, des cosses, des feuillages, des légumes & des choux : le fourage, le grain d'orge, & de l'avoine semés & dépouillés ensemble sont encore fort bons pour nourrir les moutons en hyver.

En Eté toute la nourriture des brebis & des moutons, est celle qu'ils prennent aux champs. Les lieux secs & élevés qui abondent en plantes odoriférantes, comme thim, serpolet, &c. produisent la meilleure nourriture pour les moutons : les lieux aquatiques ne leur valent rien, les marais salans & les lieux proches de la mer, rendent leur chair tendre & agréable : on les y mene dès le matin ; on les raméne à la bergerie sur les dix heures, & on les fait retourner aux champs sur les trois heures jusqu'au soir. On doit sur-tout les garantir des grandes chaleurs : les faire paître à l'ombre, & pour cet effet, le Berger doit les conduire le matin du côté du couchant, & l'après midi au levant, enforte qu'elles aient toujours le derriére au soleil & la tête à l'ombre.

Au Printems, en Automne, & en Hyver, on ne les méne paître qu'une fois, & dans le bon du jour : on ne doit pas mener paître loin les brebis qui ont des agnaux : on doit même leur donner de la nourriture matin & soir, outre ce qu'elles paissent aux champs.

On doit traire les brebis avant qu'elles y aillent, & aussi-tôt qu'elles en reviennent.

Tous les ans on doit tirer du troupeau les vieilles bêtes pour s'en défaire, c'est-à-dire, lorsqu'elles ont quatre ou cinq ans, soit brebis ou moutons.

Voyez l'article PARCAGE.

On tond les brebis & les moutons une fois l'an dans le mois de Mai, & les agneaux dans le mois de Juillet ; on choisit pour cela un beau jour sans vent ; & sur les huit heures du matin, on lie chaque bête par les quatre pieds, on l'étend sur une grande nape, & avec de grands ciseaux

on lui coupe toute la laine très-près de la chair, puis on leur frotte le dos de vin & d'huile mêlés. Si on lui a fait quelque coupure, on y met auſſi-tôt du ſain-doux ou de la lie d'huile d'olive.

Les moutons donnent plus de laine que les brebis. *Voyez* LAINE.

Les brebis portent cinq mois. Quand on eſt dans le cas de faire un grand profit des agneaux, on fait accoupler les brebis dès le mois d'Août, afin d'avoir des agneaux vers le commencement de Janvier, tems où il ſont rares; mais ſi on a plus de profit à multiplier le troupeau qu'à vendre des agneaux; comme en effet, le produit eſt ordinairement plus grand, on ne les fait accoupler qu'au mois de Novembre: alors les agneaux venant dans la belle ſaiſon croîtront à merveille, & on aura de beaux moutons & de bonnes brebis. Cependant comme on veut avoir des agneaux en Février, l'uſage ordinaire eſt de les faire accoupler au mois de Septembre.

Vers le tems de l'accouplement, on donne tous les jours au bélier & à la brebis une demi-livre de pain d'avoine & de graine de chanvre, & on leur fait boire de l'eau ſalée. Quand la brebis veut agneler, on doit y veiller pour lui prêter ſecours, en cas que l'agneau ne vienne pas bien. Dès que l'agneau eſt né, on doit le mettre droit ſur ſes jambes, l'aprocher des tettes de la mere, l'enfermer pendant quatre jours avec elle dans un lieu où il ſoit chaudement; nourrir la brebis de bon foin, de ſon mêlé d'un peu de ſel, & lui donner des feuilles d'orme, des coſſes de veſces ou de pois, ou des féves mûlées avec leurs coſſes. Enſuite la mener aux champs, & tenir ſon petit enfermé dans la Bergerie; mais dès qu'il aura pris des forces & qu'il commencera à bondir, le ſortir à l'air ſoir & matin pour tetter ſa mere, & dans l'intervalle lui donner ou de l'herbe menue, ou de la veſce moulue, ou des pois ou des féves un peu cuits, mêlés avec du lait de vache.

On doit vendre aux Bouchers les plus foibles agneaux, ils ſont ceux de la premiére portée, & garder les plus forts.

Ce n'eſt qu'aux beaux jours du mois d'Avril qu'on les doit mener paître aux champs avec leurs meres; mais pas trop matin: on les ſévre à la fin du même mois; on doit châtrer ceux qu'on veut élever, c'eſt lorſqu'ils ont cinq ou ſix mois: on choiſit un tems tempéré; on fait une inciſion à la bourſe, & on en fait tomber les teſticules qui ſe détachent d'eux-mêmes, en ſerrant la bourſe, on frotte avec du ſain-doux la plaie, & on donne à l'agneau, pendant deux jours, du foin haché mêlé avec du ſon.

Au reſte, il n'eſt pas néceſſaire que les Brebis deviennent fort graſſes, le trop de graiſſe ſeroit un obſtacle à leur fécondité. Les agneaux connoiſſent parfaitement leur mere, & la vont tetter ſans jamais ſe méprendre malgré le grand nombre de Brebis.

ENGRAIS des Brebis & autres bêtes à laine. Il eſt de l'intérêt des perſonnes qui ont beaucoup de pâturages d'acheter vers le mois de Mars beaucoup de moutons maigres qu'on met dans des pâtis : car ils s'engraiſſent dans l'eſpace de trois mois. De cette maniére on peut renouveller trois fois dans un an un troupeau, plus ou moins conſidérable, ſelon la quantité de pâtures qu'on a. On doit mettre dans une étable ſéparée les moutons qu'on veut engraiſſer : vers le mois de Mai les mener paître dès la pointe du jour, obſervant que la roſée ſoit paſſée ; & les faire boire le plus ſouvent qu'on peut ; les ramener à la bergerie avant le fort de la chaleur & les reconduire aux champs ſur les trois heures, & juſqu'au ſoir. Auſſi-tôt qu'ils ont pris graiſſe, on doit s'en défaire.

Si c'eſt l'hyver qu'on veut les engraiſſer, on doit nourrir tant les Brebis que les Moutons, avec de l'avoine, du foin, des pelotes de farine d'orge, ou avec des raves, des navets, du ſain-foin, & mettre un peu de ſel dans leur eau.

Les Brebis aiment les terres maigres & ſéches, elles y profitent bien mieux que dans les gras pâturages : leur chair s'étant nourrie de thym, de ſerpolet, en eſt plus délicate, la laine plus fine, la graiſſe, le ſuif, d'une toute autre blancheur. Le profit tout net d'une Brebis va par an à un écu & au-delà : il eſt fondé principalement ſur la tonte de la laine : on en ſépare ce qui eſt au cœur : c'eſt le plus fin qu'on nomme *Prime ;* ce qui en aproche le plus ſe nomme *Seconde*, on apelle *Tierce* ce qui vient enſuite : tout ce qui eſt jaune, altéré, déchiré, eſt mis au rebut, & s'emploie à des laines groſſiéres. Les troupeaux de Brebis ſont fort utiles pour donner des amendemens aux terres, en les faiſant parquer deſſus.

MALADIES des Brebis & Moutons. Les cauſes générales ſont la trop grande chaleur, les grands froids, l'eau, la frayeur, un pâturage mal ſain. Le meilleur préſervatif eſt l'éxactitude à les bien ſoigner.

Les maladies contagieuſes ſont la peſte, la petite vérole, la rogne ou la gale. Quant à la peſte, on en reconnoît les ſignes à la marche, aux yeux, à la langue & à l'haleine des Brebis ; car elles ſe tiennent à peine ſur leurs pieds, ne veulent pas manger, ſe tiennent couchées, ont les yeux pâles, la langue remplie de puſtules jaunes, & elles ont

l'haleine puante : au bout de deux jours elles meurent, & il paroît à plusieurs des bubons pestilentiels. Dès qu'on s'aperçoit de ce malheur, on doit parfumer continuellement leurs étables avec toute sorte d'odeurs fortes, comme de soies de cochon, des ongles de cheval, d'assa-fœtida, de la corne de cerf, de soufre, de geniévre, & leur donner de la rue dans leur nourriture ou mêlée avec du sel, de la poudre de fourmi mêlée avec de l'avoine, & user des autres remédes employés dans les maladies contagieuses des bestiaux. *Voyez* Maladies des Bestiaux.

Petite Vérole : on apelle ainsi cette maladie, parce que les boutons qu'elle fait paroître ont la même forme ; elle provient d'une trop grande abondance d'humeurs corrompues. Remède : séparer les Brebis attaquées du reste du troupeau, donner à chacune un grain de civette mêlé dans un cuillerée d'eau-de-vie ; mettre la Brebis à part pour la faire suer ; au défaut de la civette on prend la queue d'une peau de civette, & on en donne à chaque Brebis un petit morceau de la grosseur d'un pois.

LA GALE OU ROGNE : cette maladie est capable de détruire le troupeau entier ; elle est causée par des humeurs âcres & salées, qui venant à s'enflammer par la grande chaleur de l'Eté, causent des boutons purulens. Remédes : séparer la Brebis galeuse du troupeau, si la gale ne fait que paroître, couper sa laine à l'endroit, laver les plaies avec de l'eau fraîche, le frotter avec un onguent de suif, de goudron & de soufre pilé : si la gale a pris racine & qu'elle ait pénétré dans le sang, il faut avoir recours aux remédes excitatifs, faire suer les Brebis, leur donner de la poudre de fourmis, mêlée d'un peu de rue, frottez la plaie avec l'onguent suivant : Prenez du goudron, de la graisse ou du lard & du soufre à portion égale, faites-les bouillir & frottez en la plaie : cet onguent tue les vers qui sont dans la peau. Ou bien prenez du soufre grossier, des cendres blanches & du vitriol, une demi-livre de chacun : réduisez tout cela en poudre & le mêlez, faites-le bouillir jusqu'à la consistance d'onguent, & frottez-en la Brebis dès que l'onguent est froid.

TOUX. Donnez aux brebis attaquées de la toux une cuillerée d'huile d'amande douce avec une cuillerée de vin, mais tiédes.

ETOURDISSEMENT ou TOURNOIEMENT. Il faut leur ouvrir les deux veines qui sont aux deux côtés du nez sous les yeux, & laisser couler le sang tant qu'il veut ; donnez ensuite à la brebis de la graine d'absinthe mêlée avec un peu de thériaque qu'on leur verse dans le gosier avec de l'eau ou de la bierre.

INSECTE ou herbe venimeuse avalée. Remède : frottez-

leur le dedans de la bouche avec de la ſauge & du ſel. Donnez-leur de la thériaque ſur un morceau de pain, ou bien prenez de la racine de tormentille & de la thériaque, une dragme de chacun, mêlez-les avec une chopine d'eau de tormentille, & faites avaler ce breuvage à la brebis; enſuite on la tient dans un lieu chaud pendant deux jours. *Extrait de Hatsfer Suédois.*

BREME. (la) Poiſſon qui reſſemble aſſez à la carpe; mais la brême eſt plus platte, plus large, & a les écailles plus grandes, ſa chair eſt mollaſſe: on en trouve dans les mêmes lieux que la carpe, & on les pêche de même.

BRICOLES; filet de petites cordes ou de fil d'archal, de la forme d'une bourſe, avec lequel on prend du gibier & autres bêtes.

BRIOCHES. Sorte de pâtiſſerie: maniére d'en faire. Faites une pâte avec de la plus belle fleur de farine de froment (un demi boiſſeau, plus ou moins, ſelon la quantité qu'on veut) prenez le tiers de la pâte pour en faire votre levain, que vous détremperez avec de la levûre de bierre & de l'eau chaude. Laiſſez revenir cette pâte dans une jatte de bois qu'il faut bien couvrir en hyver: il faut ſix heures en cette ſaiſon & quatre en été. Etant renflée, détrempez avec le levain & de l'eau chaude le reſte de la farine: mettez un demi-quarteron de ſel bien menu, une livre & demie de bon beurre, une demi-douzaine d'œufs & un fromage moû ou du lait: mêlez le tout; pêtriſſez-le; froiſſez-le long-temps avec la paume de la main, l'étendant & le retournant de tous côtés, puis façonnez votre brioche ſur la pelle à enfourner: laiſſez-la revenir, piquez-la avec un morceau de bois, dorez-la & enfournez-la: une demi-heure ſuffit.

BRIQUE. Terre glaiſe cuite au four, qui ſe fait à peu près comme la tuile: les briques ſont des eſpéces de carreaux, longs d'environ huit pouces, larges de quatre, & épais d'environ 14 lignes. La brique, ou plutôt la demi-brique ſert pour conſtruire des tuyaux de cheminée & paver les âtres. La brique vaut 10 liv. le millier à Brie-Comte-Robert, & quinze à ſeize par-tout ailleurs. Les briques pour être bonnes & bien cuites, doivent n'avoir que huit pouces de long ſur quatre de large & deux d'épaiſſeur: mais comme la terre en ſe ſéchant & cuiſant ſe retire, on donne quatre lignes de plus en tous ſens aux moules pour les fabriquer: on ne doit pas s'attendre que toutes les briques d'une fournée ſoient également bien cuites: celles qui ne le ſont pas au point qu'il faut, doivent être employées dans les maſſifs des murs, les reins des voûtes, & autres endroits où elles ne fatiguent pas.

BROCHET. (le) Long & gros poiſſon d'eau douce, qui a la tête maigre, grande, le muſeau long & fort ouvert, la bouche garnie de dents aiguës venimeuſes, les yeux d'un jau-

ne

ne d'or, le dos large & quarré, la queue courte : ſa chair eſt blanche & ferme, mais peu nourriſſante. Ce poiſſon ſe plaît dans la bourbe, il eſt extrêmement vorace, il pourſuit ſans ceſſe & mange les autres poiſſons. On le regarde comme le loup des eaux ; on n'en doit mettre que dans les grands étangs, & avec prudence : car les brochets dévorent tout ce qui eſt plus foible qu'eux, & ils coûtent plus qu'ils ne valent.

Pêche du brochet. Il ſe prend à l'hameçon, qui a pour apas d'autres petits poiſſons : 2. On le prend aux bricoles, qu'on tend dans une eau courante, & une pierre dedans qui les faſſe aller au fond. 3. Avec la ligne volante, qu'on attache au bout d'une perche, & pour apas, on y met du goujon & autre petit poiſſon. On jette cette ligne le plus avant qu'on peut : on fait de tems en tems remuer cette ligne : ce mouvement réveille le poiſſon & l'attire. On peut encore dans un beau jour poſer au ſoleil un miroir & en faire aller la réflexion dans l'eau en un lieu où l'on ſçait qu'il y a des brochets, & auſſi-tôt qu'il en vient à paroître entre deux eaux, on les tire au fuſil : ſi on en tue quelqu'un, il ne manque pas de venir ſur l'eau, d'où on le retire avec quelque bâton long.

BROCHET à la ſauſſe blanche. On doit le faire cuire avec du vin & de l'eau, ſel, poivre, fines herbes, puis on le met à ſec. Dans le même-tems on met dans une caſſerole un morceau de bon beurre, une pincée de farine, une ciboule, une tranche de citron, ſel poivre, muſcade, quelques câpres, un filet de vinaigre, un peu d'eau : on tourne la ſauſſe ſur le fourneau pour la faire lier, & on la jette ſur le poiſſon.

BROCHET au court bouillon ou au bleu. Mettez dans une caſſerole de l'eau, un quart de vin blanc, un morceau de beurre, ſel, poivre, perſil, ciboule, ail, thim, laurier, le tout ficelé : mettez le poiſſon envelopé d'un linge, cuire avec ces ingrédiens, & de maniére qu'il trempe beaucoup dans le court bouillon. Lorſqu'il eſt cuit, écaillez-le, & faites-y deſſus une ſauſſe blanche : on peut auſſi le ſervir au bleu, en le mettant à ſec ſur une ſerviette.

BROCHET à la Polonoiſe pour entrée. Fendez par la moitié un beau brochet tout en vie : coupez-le par morceaux de quatre pouces de large ; couvrez de gros ſel le côté des écailles : laiſſez-le un quart-d'heure en cet état : faites bouillir du vinaigre dans une caſſerole ; jettez-y par-deſſus une pincée de poivre : mettez votre brochet dedans ; ajoutez du thim, baſilic, laurier, oignons par tranches, perſil, ciboule hachées : mettez de l'eau ſuffiſamment pour que la ſauſſe ſurnage le poiſſon de trois doigts ; & faites-le cuire à grand feu avec tout cet aſſaiſonnement : étant cuit, ſervez-le avec toutes ſes écailles & une ſimple ſauſſe au beurre, & quelques anchois.

BROUINE, maladie des bleds. Eſpéce de rouille com-

mune à tous les grains, & particuliérement au bled. Il y a des moyens pour empêcher cette brouine. Bradelay en a donné la recette dans ſes Obſervations Phyſiques ſur l'Art de planter. 1. On doit laver le bled de ſemence dans trois ou quatre eaux différentes, en le remuant fortement à chaque fois en tous ſens avec un grand bâton, & enlever chaque fois avec un écumoire tout le bled qui ſurnage: cela fait, on trempe le bled dans une liqueur préparée ainſi. Mettez dans une grande tonne garnie d'un robinet une quantité d'eau ſuffiſante: jettez-y enſuite aſſez de ſel pour y pouvoir faire nager un œuf, après l'avoir bien remuée. Enſuite ajoutez-y autant de ſel qu'il y en avoit auparavant, & remuez bien le tout; après quoi vous jetterez par-deſſus deux ou trois livres d'alun bien pulvériſé. Faites tremper votre bled dans cette ſaumure pendant trente ou quarante heures: enſuite tirez-le la nuit avant que de le ſemer, & ſaupoudrez-le d'un peu de chaux qui ſervira à le faire ſécher pour pouvoir être ſemé: on doit ajouter à cette ſaumure un peu d'eau tous les huit ou dix jours, à meſure qu'elle ſéche: mêlez-y du ſel à proportion & environ une livre d'alun.

BRUYERES, (les) ſont des terres incultes & ingrates. Moyens de les rendre fertiles. Les bruyéres dont il eſt ici queſtion, ne ſont point celles où l'on voit des genets, & autres arbres, des buiſſons & de l'herbe, qui fourniſſent aux beſtiaux une pâture ſuffiſante; mais celles qui ſont abſolument ingrates, & qui ne portent qu'une herbe ſéche & très-maigre. Ce moyen conſiſte à les enſemencer avec de la graine de Turnipes d'Angleterre, leſquelles ſont une eſpéce de groſſes raves blanches que nous apellons radis: mais il y a des régles à obſerver dans cette culture: 1. On doit labourer & herſer deux fois le terrein, une fois dans l'hyver & une autre fois dans le printems: lorſqu'on a ſemé, on doit faire entrer la ſemence avec la herſe: cette herſe doit être faite de brouſſailles liées enſemble, afin que les graines n'entrent pas trop profondément en terre. Dans un terrein leger & maigre, on doit enſemencer les Turnipes depuis le 15. Juin juſqu'au huit Juillet: mais on doit devancer ce tems ſi la terre eſt peſante & ferme. Pour un arpent de 120 perches, étant chaque perche de ſeize pieds quarrés, il faut une livre & demie de graine & même un peu plus. 2. Lorſque la graine commence à pouſſer, on doit repaſſer le champ d'un bout à l'autre avec un inſtrument ſemblable à la bêche, dont on ſe ſert dans les plantations de tabac, & ôter avec cet inſtrument autant de plantes qu'il faudra pour qu'il n'y en ait qu'à neuf ou dix pouces de diſtance: il faut réitérer cette opération. Les beſtiaux, de même que les moutons, ſont fort friands de ces navets, qui ſont bons dans le mois d'Octobre. Lorſqu'on veut leur en donner, on les tire de la terre

& on les leur donne entiers & non coupés, & toujours mêles avec un peu de foin & de paille : à l'égard des moutons, on peut les laiſſer aller dans le champ, mais dans un certain canton qu'on leur deſtine : il faut faire venir de la ſemence d'Angleterre tous les deux ou trois ans, parce que les Turnipes dégénérent.

BUBONS ou Charbons peſtilentiels. (les) Ce ſont des tumeurs qui viennent aux aînes, aux aiſſelles & aux parties voiſines des oreilles. Les unes attaquent les glandes, elles ne s'étendent que ſur ces parties : elles viennent difficilement à ſupuration, & ſe terminent par l'induration, mais quelque fois auſſi par la pourriture & la gangréne : les autres attaquent les chairs, elles ſont beaucoup plus groſſes que les premiéres, ſe terminent par la ſupuration, & ſont moins ſujettes à la pourriture. Les unes & les autres ſont accompagnées de douleur, de tenſion & de pulſation : c'eſt au Chirurgien à ſçavoir connoître la différence de ces ſortes de tumeurs : Si le bubon eſt dans les chairs, on doit ſe ſervir de cataplaſmes faits avec les émolliens, & y mêler les maturatifs, s'il y a aparence de ſupuration : mais s'il eſt dans les glandes, ce qui ſe connoît lorſque la tumeur eſt dure & la douleur vive, on doit employer des cataplaſmes tempérés & émolliens : cependant lorſque la tumeur voudra s'amollir, on donnera des maturatifs, & on diminuera les émolliens : que ſi la dureté & la douleur ſont médiocres, on ne doit employer que les maturatifs.

Les cataplaſmes émolliens ſe ſont avec des feuilles de mauve, guimauve, racine d'althea, graine de lin, le tout bouilli dans de l'eau & paſſé dans un tamis de crin : on y ajoute de la mie de pain, quatre jaunes d'œufs, & quand le cataplaſme eſt fait, on y met un gros de ſafran en poudre, quatre onces d'huile roſat. Pour le rendre maturatif, on y ajoute l'onguent baſilicum & le diachilum gommé. *Voyez* Onguent & Cataplaſme.

Si le mal attaque les glandes, on doit, après les cataplaſmes ci-deſſus, en accélérer l'ouverture par l'aplication des cauſtiques, tels que la pierre à cautére : on inciſe l'eſcarre : on l'ouvre, on y verſe de l'huile de lin pour la faire tomber ; pour lors on aplique un emplâtre tel que celui de l'onguent de la Mere.

Au lieu de pierre à cautére, on peut, crainte de quelqu'accident mortel, cauſé par l'hémorragie, apliquer un cauſtique fait avec un gros de chaux vive en poudre ſubtile réduite en pâte, avec ſuffiſante quantité de ſavon noir, & un peu de thériaque.

BUGLOSE. Plante potagére d'un grand uſage dans les bouillons deſtinés à humecter, & à purifier le ſang : elle a les mêmes vertus que la bourrache, elle eſt une des trois fleurs cordiales.

BUIS. Espéce d'arbriſſeau d'un grand uſage dans les Jardins & les bordures des parterres, & auquel on fait prendre par là tous les compartimens qu'on ſouhaite ; ſa fleur eſt verte, & ſon fruit rouge, ſon bois eſt jaune & dur : on en fait beaucoup de petits ouvrages, comme des peignes, des toupies des manches, &c. Ce Bois vient dans toutes ſortes de terres & d'expoſitions, mais l'ombre lui eſt plus favorable : il vient de pluſieurs maniéres, 1. de plants enracinés dont on fait des pépiniéres ; 2. de boutures, & on coupe pour cela des brins de vieux pieds, on les tond par le bout, on les met de côté dans des rigoles de terre à l'ombre & labourées, & on les arroſe ſur le champ ; 3. de graine que l'on ſéme au mois d'Octobre dans une terre labourée, & quand il eſt aſſez fort on le tranſplante.

Pour planter du buis à former un parterre, on doit auparavant tracer le deſſein, défoncer d'un pied & demi de fond les quarrés du parterre, planter les piquets de niveau, avec un cordeau bien tiré qui porte ſur la tête des deux niveaux, & aplanir le terrein. Enſuite on enfonce le plantoir environ d'un demi-pied, ſuivant toujours le deſſein, & en le tirant on y enfonce les racines du buis, dont on a coupé un peu du chevelu juſqu'au collet, & en les maniant on lui fait prendre la forme & le contour qu'il doit avoir. On ne doit tondre le buis qu'à la deuxiéme année qu'il eſt planté, & enſuite tous les ans au mois de Mai. Lorſque les buis ſont plantés, on ſable le parterre de ſable jaune ou rouge, comme on veut.

Le buis ſe multiplie auſſi de racines : il croît par touffes baſſes ; on le taille à la mi-Mai. Son bois ſert aux Ebéniſtes, aux Graveurs, &c. parce qu'il eſt dur & uni.

BUISSON. On apelle ainſi les arbres fruitiers, auxquels on donne la forme de buiſſon. Pour leur donner cette forme, on ne leur laiſſe en les plantant que neuf pouces de tête. On leur coupe la tête au mois de Février ; l'année d'après on laiſſe autour de la tête quatre ou cinq branches que l'on coupe à cinq ou ſix pouces de long : on les taille de maniére qu'ils s'étendent plus en largeur qu'en hauteur, on laiſſe pour cela deux des branches en dehors. La troiſiéme année on taille les nouvelles branches à cinq ou ſix pouces & toujours en rond, d'année en année ; à meſure que les buiſſons croiſſent, on doit les vuider & en dedans & en deſſous. Dans les terroirs humides, on ouvre les buiſſons davantage, afin que le Soleil les échauffe : ils pouſſent beaucoup en bois, on doit les tailler plus longs qu'à l'ordinaire, caſſer & non couper les petites branches apellées brindilles, pour

qu'elles tournent à fruit : s'il eſt épaulé, c'eſt-à-dire, qu'il pouſſe plus d'un côté que de l'autre, il faut tailler du côté fort les groſſes branches de cinq à ſix pouces de long, & laiſſer les branches à fruit plus longues d'un pouce que celles à bois.

C.

CADAVRE. Quand on trouve un Cadavre ſur quelque grand chemin ou ailleurs, il faut apeller les Officiers de Juſtice afin qu'ils dreſſent un procès-verbal de l'état où ils l'ont trouvé. Ce procès-verbal doit faire mention de ſes hardes, de ce qui ſe trouve ſur lui, & que l'on dépoſe au Greffe : contenir la deſcription du corps, & des bleſſures s'il y en a. Cela fait, le Juge lui apoſe au front le Seau de la Juriſdiction, pour marquer la Juriſdiction qui a prévenu ; après quoi le Juge fait porter le corps en la Geole de la Juriſdiction. Le Juge doit le faire viſiter par un Chirurgien pour ſçavoir par quel accident il eſt mort.

CAFÉ. Petit fruit qui croît en abondance dans l'Arabie heureuſe. Le bon café doit être bien mondé de ſon écorce, nouveau, net, bien nourri, de moyenne groſſeur, & qui ne ſente point le moiſi.

On le fait rôtir dans une terrine, l'agitant ſans ceſſe avec une cuiller de bois, juſqu'à ce qu'il ſoit preſque noir : un vaiſſeau de terre verniſſé eſt toujours plus ſain qu'un vaiſſeau d'airain ; puis on le réduit en poudre avec un moulin.

On en met bouillir une once dans une pinte d'eau commune pendant un quart-d'heure : on éloigne un peu la caffetiére du feu : on remue l'eau avec une cuiller, tant pour mêler le café que pour empêcher que la liqueur ne ſorte : on remet enſuite la caffetiére au feu, on la laiſſe pendant près d'un quart-d'heure ; enſuite on la retire du feu pour laiſſer éclaircir la liqueur, & on la verſe toute chaude dans des taſſes après y avoir mis du ſucre. Le plus juſte dégré de la torréfaction eſt la couleur du café tirant ſur le violet, & l'expreſſion d'une huile très-agréable à l'odorat, car s'il noircit, le volatil, c'eſt-à-dire, les eſprits les plus fins, en eſt perdu. Le café nouvellement broyé a toujours plus de vertu, & jetté dans l'eau bouillante, il perd moins de ſes parties volatiles, que quand il eſt mis d'abord dans l'eau froide. Lorſque le bouillonnement ſouleve la poudre, du café, on la fait rentrer, &

on la précipite en la tournant quelque-tems avec la cuillere : ce mouvement empêche qu'il ne répande, & en perfectionne la qualité.

Le café fortifie l'eſtomac & le cerveau, il hâte la digeſtion, apaiſe la douleur de tête, il rabat les vapeurs, donne de la gaieté, empêche l'aſſoupiſſement après le repas, excite les urines, & les mois aux femmes, & reſſerre un peu le ventre. L'uſage fréquent en eſt mauvais pour les perſonnes qui ont la poitrine délicate, & pour celles d'un tempérament vif & qui dorment peu, parce qu'il amaigrit & empêche de dormir.

CAILLE. (la) Petit oiſeau de paſſage, grivelé : le mâle a le cou, le dos, la queue & les aîles preſque noires & le bec noir : la femelle a le dos & les aîles jaunâtres, l'eſtomac preſque blanc : elles viennent au printems par bandes, & s'en retournent en Septembre ; elles ne partent jamais par le vent du Midi.

La chaſſe des cailles ſe fait depuis le mois d'Avril, juſqu'en Septembre le matin & le ſoir. On ſe ſert d'un filet qui eſt de couleur verte, & qu'on apelle *ſurherbe*, on l'étend ſur le bled verd, pour les attirer, on ſe ſert de trois reclins ou chanterelles, gros, médiocre & petit ſelon que les cailles ſont plus ou moins éloignées. Le chaſſeur doit attendre qu'elles chântent, & alors il leur répond avec le reclin. On peut les chaſſer auſſi pendant le jour avec un filet apellé tramaille, compoſé d'une douzaine de petits bâtons au milieu deſquels on en plante un de la hauteur d'une épée. Le chaſſeur ſe tient à quatre pas du filet & à droite du bâton : lorſque la caille ceſſe de chanter, il répond avec le petit reclin, ce qui attire les autres au milieu de la tramaille : le chaſſeur doit avoir le dos au vent. On les chaſſe au fuſil avec un chien & un reclin.

Maniére de les prendre à la tiraſſe avec un chien couchant : cette chaſſe ſe fait dans les chaumes après la récolte, dans les mois d'Août & de Septembre, après le coucher du Soleil : il faut deux perſonnes. Quand vous êtes arrivé ſur le lieu, remarquez le vent afin de faire chaſſer votre chien le nez dedans : animez-le pour le faire guéter doucement en lui diſant *tout beau :* ſuivez-le, & auſſi-tôt qu'il eſt arrêté, allez avec votre compagnon à quinze pas devant ſon nez, en faiſant un petit circuit : déployez vîte votre tiraſſe, prenez chacun un des bouts de la corde, étendez-la, tenez-la ferme, avancez vers le nez du chien, & couvrez-le preſque de votre filet : faites quelque bruit, la caille veut partir & ſe trouve priſe : empochez-la, & continuez votre chaſſe.

La caille eſt fort nourriſſante & d'un bon ſuc, lorſ-

qu'elle eſt jeune & graſſe : elle excite l'apétit ; on en doit uſer avec modération.

MANIERE de les aprêter ; 1. à la broche. Etant plumées & vuidées, faites-les refaire ſur de la braiſe : enveloppez-les de feuilles de vigne, bardez de lard & faites-les cuire.

2. En fricaſſée. Etant vuidées, paſſez-les dans une caſſerole avec un peu de lard fondu, quelques champignons, truffes, morilles, tranches de jambon ; aſſaiſonnez-les de ſel, de poivre, clou, fines herbes : Faites-leur faire deux ou trois tours ſur le fourneau : jettez-y un peu de farine, mouillez-les d'un bon jus : mettez-les mitonner à petit feu, dégraiſez-les, étant preſque cuites, liez-les d'un coulis ou d'une liaiſon faite avec deux jaunes d'œufs délayés avec un peu de verjus.

CALANDRE. Eſpéce d'alouette ſans créte, elle eſt plus groſſe que les autres, & elle a une grande étendue de voix. Les meilleures ſont celles qu'on a priſes fort jeunes & qui ſont du mois d'Août ; elles contrefont les oiſeaux qu'on met auprès d'elles, on connoît le mâle à la tête & au bec qu'il a plus gros que les femelles.

CAMPHRE. Gomme réſineuſe, diſtillant d'un arbre qui croît dans l'Iſle de Borneo en Aſie : on l'aporte de Hollande raffiné en pains plats & ronds. Le bon eſt leger, friable, blanc, net, d'une odeur forte & déſagréable : avant de le triturer, on enduit le mortier d'huile d'amande douce : il réſiſte au venin, à la peſte ; il apaiſe les vapeurs, il eſt hiſtérique & réveille les eſprits.

CANARD (le) eſt un oiſeau aquatique dont la canne eſt la femelle. Les canards ſauvages gardent toujours la même couleur : mais les privés ſont de pluſieurs façons : les mâles ſont plus gros que les femelles, ils ont toujours quelque plume au-deſſus du croupion qui eſt retrouſſée en rond : la femelle eſt griſe & n'a pas des couleurs ſi vives ni ſi belles que le mâle.

Les canards ſe nourriſſent de racines, de plantes aquatiques & de vers dans les eaux ou prés.

Le canard domeſtique qu'on nourrit près des moulins & qu'on apelle barbotier, n'eſt pas ſi eſtimé que le canard ſauvage.

Les canards ſauvages volent en troupe l'hyver ſur les étangs, & ſentent la poudre de fort loin. La chair des uns & des autres eſt humide & viſqueuſe ; ils ſont meilleurs au goût que les domeſtiques, & il n'y a cependant que l'eſtomac qui en ſoit bon : on le coupe en petites tranches longues.

Pour en prendre à plaiſir pendant l'obſcurité de la nuit, on ſe met dans un petit bateau & ſur une riviére qui

coule lentement : on a une lanterne ou bien un pot à feu à trois lumignons qui forment un feu pâle. Tandis que le feu brille, les canards viennent vers le bateau & paroiſſent tous blancs, quand on en eſt proche, on a un filet en tramail au bout d'une perche, dont on les enveloppe, & on les tire à ſoi par ce moyen.

Autre maniére de les prendre. On choiſit un endroit où il n'y a pas plus d'un pied & demi d'eau : on jette pluſieurs fois du grain dans le lieu où ils vont le plus ſouvent : on y tend beaucoup de lacets de crin de cheval, c'eſt-à-dire, qu'on met de deux en deux ou de trois en trois, & on les attache à un piquet que l'on plante aſſez avant dans la terre pour que le bout du piquet & les lacets ſoient cachés dans l'eau. On jette du grain ſous ces lacets, & ſoir & matin on va retirer ceux qui ſont pris : on les tire au fuſil en ſe déguiſant en la forme & la couleur d'une vache.

Les cannes ſe plaiſent plus ſur l'eau que ſur terre, & on ne peut en élever, ſi on n'a pas de l'eau auprès de ſon manoir : les plus groſſes ſont les meilleures, leurs œufs & leur chair ſont meilleurs que ceux d'oie. On doit les élever comme les autres volailles, leur donner à manger ſoir & matin & aux mêmes lieux : elles ſont carnacières ; elles ne manquent pas de graiſſe quand elles ſont bien nourries ; elles aiment fort tout ce qui aproche du carnage. On donne un canard à huit ou dix cannes ; c'eſt un profit de faire couver beaucoup de cannes : elles pondent de ſuite depuis Mars juſqu'à la fin de Mai. Celles qui viennent des premiéres couvées ſont les meilleures. Une canne ne couve que ſix œufs ; les cannetons ſont trente-un jours à éclôre : on a pour eux les mêmes ſoins que pour les pouſſins : on leur donne de l'orge, du gland, des herbes hachées menu, de petits poiſſons. La chair du canard eſt de fort bon goût : la chair de l'eſtomac, les éguillettes & le foie en ſont les parties les plus délicates.

La vente des canards eſt d'un bon profit depuis la fin de Septembre juſqu'au mois de Mars.

La chair du canard eſt fort nourriſſante, mais celle du canard domeſtique eſt difficile à digérer : la meilleure eſt celle de ceux qui ſont jeunes, tendres & gras.

MANIERE d'aprêter les canards, 1. aux *navets*. Flambez votre canard : vuidez-le, trouſſez les pattes en dedans, & mettez-le dans une caſſerole où vous aurez fait rouſſir du beurre avec de la farine : humectez de bouillon, & avec un bouquet garni, ſel & poivre. Faites cuire vos navets coupés bien proprement avec le canard : dégraiſſez votre ragoût lorſqu'il ſera cuit, & mettez-y un filet de vinaigre ; que la ſauſſe ſoit courte : ajoutez par-deſſus

deſſus le canard le même aſſaiſonnement que par-deſſous, & faites-le cuire avec feu deſſus & deſſous. D'un autre côté, faites rouſſir vos navets dans un peu de ſain-doux, puis mettez-les égouter : faites-les mitonner dans une caſſerole avec bon jus. Le canard étant cuit, mettez-le égouter, dreſſez-le dans un plat, & jettez votre ragoût de navets par-deſſus.

2. A LA BRAISE. Lardez de gros lard aſſaiſonné votre canard, après l'avoir vuidé & trouſſé : mettez-le dans une petite marmite, que vous aurez garnie auparavant de bardes de lard & de tranches de bœuf, avec oignons, carottes, perſil, tranches de citron, fines herbes, poivre, ſel, clous.

3. En HOCHEPOT. Coupez en quatre le canard, & faites-le cuire dans une petite marmite avec navets, quart de choux, panais, carotte, avec bouillon, un morceau de lard coupé par tranches, un bouquet garni, un peu de ſel ; le tout cuit, ſervez le canard dans une terrine, mettez les légumes autour, après avoir dégraiſſé le bouillon : mettez-y un peu de coulis, & que la ſauſſe ſoit courte.

PATÉ de canard froid. Epluchez & vuidez vos canards, faites-les refaire, piquez-les de gros lard aſſaiſonné de ſel, poivre, fines herbes. Faites une pâte commune, & une abaiſſe de l'épaiſſeur d'un pouce & de la grandeur du pâté, frottez de beurre une grande feuille de papier, farinez une petite table, mettez la feuille deſſus, étendez-y l'abaiſſe : rempliſſez le corps du canard d'une farce avec lard haché, perſil, ciboule, le tout pilé avec beurre frais : étendez de ce lard pilé ſur l'eſpace de l'abaiſſe qu'occuperont les canards, avec ſel, poivre, épices, fines herbes : arrangez les canards ſur l'abaiſſe : mettez dans les intervalles du lard pilé, couvrez-les de bardes de lard avec une feuille de laurier : recouvrez le pâté d'une autre abaiſſe : dorez-le d'un œuf, & faites-le cuire au four pendant quatre ou cinq heures. Quand il a pris couleur, percez-le pour lui donner de l'air : étant cuit bouchez le trou, renverſez le pâté ſans deſſus deſſous, & laiſſez-le refroidir ainſi.

On peut auſſi le manger farci & aprêté de la même maniére : on fait la farce de blanc de chapon ou poulet, & on en farcit le dedans du canard après en avoir ôté l'eſtomac.

Maniére de les faire rôtir. Vuidez-les, trouſſez-les, mettez-les à la broche ſans les piquer. Etant preſque cuits, flambez-les : on fait rôtir de même les ſarcelles, & autres oiſeaux de riviére.

CANCER (le) eſt une tumeur impure & maligne, qui

ſe jette plus volontiers ſur les mammelles. Les ſignes d'un cancer ſont, qu'il eſt au commencement gros comme un pois, mais il peut devenir en peu de tems gros comme un melon. Cette tumeur eſt dure, noirâtre, croît en rondeur : fait toujours mal, quelquefois beaucoup, quelquefois moins : plus les veines autour de la tumeur ſont noirâtres, plus le cancer eſt dangereux.

Il y a deux ſortes de cancers : 1. l'occulte : on appelle ainſi celui qui n'eſt point ulcéré : 2. le manifeſte, ou ouvert, c'eſt-à-dire, qui eſt ulcéré.

Les remédes qu'on doit faire quand le cancer eſt occulte, ſont pour empêcher qu'il ne s'ulcére : ces remédes ſont quelquefois la ſaignée, mais en petite quantité, des purgatifs doux, comme une infuſion de trois dragmes de ſéné dans une chopine de décoction de pommes de reinette : faire prendre de la thériaque à jeun détrempée dans un peu de vin blanc : on peut mettre encore en uſage les remédes ſuivans.

Prenez demi-once de cloportes lavées dans du vin & ſéchées au ſoleil, une dragme de poudre de vipére, une once d'yeux d'écreviſſes, demi-dragme de ſel d'urine & de ſel de tartre ; réduiſez le tout en poudre très-ſubtile, & donnez-en une dragme à chaque fois.

On peut employer les remédes externes, comme des grenouilles vertes & apliquées ſur la partie, ou des vers de terre pilés & incorporés avec la crême & l'eau de morelle & un peu de ſel de Saturne, le tout dans un mortier de plomb & avec un pilon de plomb.

Il ne faut point toucher avec le fer les cancers occultes, mais ſeulement ſe ſervir de remédes qui adouciſſent la férocité de l'humeur, comme lavemens, douces purgations, point de ſaignée, donner la poudre de vipéres & de cloportes, le petit lait & le lait de chevre.

Pour les remédes externes on ne doit point mettre d'emplâtres, ni d'huile, ni d'onguent, mais l'eau de plantain & du fromage nouveau diſſous & mêlé avec l'eau de morelle, & ſeulement ſi le cancer cauſe de grandes douleurs. De cette maniére on peut ſoutenir un cancer occulte pendant 20 ans, en y apliquant une plaque de plomb.

Si le cancer eſt manifeſte, c'eſt-à-dire ouvert ou ulcéré, on doit uſer des remédes ſuivans. Prenez des feuilles de martube blanc qu'on trouve au long de tous les chemins dans la campagne ; faites-les bouillir avec du vin blanc & un peu de ſel ; fomentez chaudement & long-tems le cancer.

Autre remède. Oignez le cancer d'huile d'olive, dans laquelle on aura fait bouillir, dans un pot bien fermé, un crapaud mis tout vivant, & ſaupoudrez le cancer de poudre

de crapaud mis vif dans un pot de terre luté & calciné dans le four.

Autre. Prenez de la farine, & formez-en avec de la bierre & un peu d'eau une eſpéce de bouillie que vous mettrez dans un petit linge ou petit ſac de toile claire, enſorte que la crême de cette bouillie puiſſe facilement ſortir au travers; apliquez-en ſur le mal un cataplaſme, renouvellez-le deux ou trois fois le jour, mettant à chaque fois un nouveau linge. On ſe ſert de ce reméde, par la raiſon que dans le cancer il y a un ver qui ronge & mange la chair; & comme cette bouillie eſt un apât pour ce ver, il s'y engage inſenſiblement: ainſi en renouvellant ſouvent l'aplication de ce reméde, on le tire hors de la chair qu'il infectoit & qu'il mangeoit.

Quand on s'apercevra que ce ver ne mangera plus la chair, on ſe ſervira de quelques bons onguens pour la faire revenir promptement.

Le baume fait avec l'huile d'olive & le tabac femelle à feuilles rondes, eſt très-eſtimé pour les chancres des mammelles & des autres parties.

Si on néglige de mettre en uſage les remédes les plus efficaces, le cancer peut venir à une telle groſſeur, qu'on eſt forcé d'en venir à l'opération.

CANELLE. (la) Eſt l'écorce d'un arbre étranger qui croît en l'Iſle de Ceylan: ſon eau fortifie & échauffe l'eſtomac, chaſſe les vents, aide à la digeſtion, réjouit le cœur.

Pour faire de l'eau de Canelle, prenez demi-livre de bonne Canelle bien piquante, concaſſez-la, mettez-la dans un cucurbite de verre ou de grès: on verſera deſſus trois chopines de bon vin blanc: on adaptera un chapiteau à la cucurbite avec ſon récipient; on luttera éxactement les jointures: on laiſſera la matiére en digeſtion pendant deux jours: on placera enſuite la cucurbite au bain-marie, & l'on fera diſtiller toute l'humidité.

CAPILLAIRE. Plante qui vient dans les lieux ſecs & pierreux, à l'ombre & ſur les murs. Ses feuilles ſont rangées le long d'une côte déliée & ferme: elles ſont petites, rondes, d'un verd plus ou moins foncé. Celui qui vient ſur les rochers eſt d'un verd terne, c'eſt le meilleur; il eſt pectoral & rafraîchiſſant. Le ſyrop qu'on en fait eſt d'un grand uſage dans les rhumes: celui dit de Montpellier eſt le plus renommé. Voici la maniére de le faire.

Choiſiſſez du meilleur Capillaire; mettez-le dans une poële à confiture: faites-le bouillir juſqu'à ce qu'il ſoit tombé de lui-même au fond de l'eau, & ſans y avoir touché. Paſſez cette infuſion par un tamis, laiſſez bien égouter le Capillaire, puis nettoyez la poële; mettez-la ſur le feu après

y avoir mis la quantité de ſucre ou caſſonade néceſſaire & l'eau qui aura ſervi à l'infuſion : remuez le ſucre juſqu'à ce qu'il ſoit fondu. Caſſez des œufs, mettez les blancs dans l'eau fraîche, battez-les bien avec des branches d'oſier ſans écorce pour les faire mouſſer. Quand le ſucre & l'eau bouilliront, jettez une partie de vos blancs ; & quand l'écume montera & s'attachera aux blancs, écumez le ſyrop, puis remettez des blancs ; le tout juſqu'à ce que le ſyrop ſoit clarifié ; laiſſez-le bouillir juſqu'à ce qu'il commence à s'épaiſſir : goûtez-le, & le ſyrop étant fait, paſſez-le par le tamis : laiſſez-le refroidir & mettez-le en bouteille.

Voici la recette : par exemple, pour trois pintes & chopine, il faut deux onces de Capillaire, quatre pintes d'eau, ſix livres de ſucre ou caſſonade ; trois œufs ſi c'eſt du ſucre : ſix, ſi c'eſt de la caſſonade.

CAPRES qu'on employe dans les ragoûts & dans les ſalades. Les Câpres ſont des boutons d'un petit arbuſte qu'on éleve en ces climats dans des niches faites exprès à des murailles bien expoſées : on les remplit de terre pour la nourriture du pied : & tous les ans au printems on en taille les branches, & on confit les boutons au vinaigre : on en met dans un pot avec quelques poignées de ſel : on y ajoute du poivre concaſſé, quelques clous de girofle, du vinaigre par-deſſus & de l'eau, c'eſt-à-dire, une pinte d'eau ſur deux pintes de vinaigre, de façon que les Câpres baignent dedans.

CAPRES Capucines, boutons à fleur de la plante de ce nom, que l'on prend avant qu'ils s'épanouiſſent, & on les confit au vinaigre : elles ſervent de garniture aux ſalades d'hiver.

CAPRIER. Arbriſſeau qui produit les Câpres : c'eſt plûtôt une plante épineuſe qui s'étend en rond. Ses feuilles ſont rondes : ſon fruit eſt comme une olive : Il en naît une fleur blanche, qui, étant tombée, laiſſe un petit gland où ſont de petits grains rouges : on cueille ordinairement les boutons de la fleur, & on les confit au vinaigre pour les manger en ſalade, ou s'en ſervir dans les ſauſſes.

CAPUCINE. Plante dont les fleurs ſont jaunes veinées de rouge : on la ſême au Printems ſur couche : on la replante au pied d'un mur expoſé au midi. On doit lui donner un apui pour ſoutenir les montans, l'arroſer en été : on en fait des paliſſades. Les fleurs ſervent à garnir les ſalades : les boutons de ces fleurs s'apellent Câpres : on les fait confire au vinaigre avant qu'ils viennent à s'épanouir.

CARDES POIRÉES, *Voyez* POIRÉE. Maniére de les apprêter en ragoût.

1. Epluchez-les, lavez-les : faites-les cuire dans l'eau & remuez de tems en tems : étant cuites, mettez-les égoût-

ter : faites une fauſſe blanche avec de l'eau, beurre, ſel, poivre, filet de vinaigre : faites-la lier ; mettez-y les Cardes, & faites-les bouillir un moment à petit feu : ſi le beurre étoit tourné en huile, jettez-y une cuillerée d'eau, & remuez toujours pour faire revenir la fauſſe.

Les CARDONS d'Eſpagne s'aprêtent de la même maniére, du moins en maigre : mais ſi c'eſt en gras, on les fait cuire avec du bouillon, où l'on délaie de la farine : on y met du ſel, oignons, bouquet de fines herbes, un filet de verjus, un peu de beurre, puis on les fait bouillir avec une fauſſe une demi-heure dans du coulis avec un peu de bouillon.

CARDONS d'Eſpagne. Herbe potagére. Elle ſe multiplie de graine, laquelle eſt de la groſſeur d'un grain de froment : on la ſeme, depuis la mi-Avril juſqu'a la mi-Mai, en pleine terre bien meuble, dans de petites foſſes de ſix pouces de profondeur, & larges d'un bon pied, dans chacune deſquelles on en met ; & quand elles ſont levées, on n'y en laiſſe que deux ou trois. On peut les ſemer auſſi ſur couches : en ce cas, les planches doivent être de quatre pieds de large, & de bonne terre bien labourée : lorſqu'on les tranſplante, on les met dans des trous profonds & larges d'un pied. On doit arroſer les Cardons avec ſoin, & les labourer deux ou trois fois l'an. Lorſqu'ils ſont bien hauts, on les lie avec de la paille, & on les butte d'un pied de terre.

CARENCE. Procès-verbal de Carence : cas auquel on doit ſe faire dreſſer un. Quand un homme décéde ſans laiſſer aucuns effets, la veuve qui veut renoncer à la communauté, où les héritiers qui veulent renoncer à la ſucceſſion, font faire un Procès-verbal de Carence de bien, c'eſt-à-dire, que le défunt n'a rien laiſſé. C'eſt une précaution que doivent prendre ceux qui ſe trouvent dans la maiſon, afin de n'être point ſoupçonnés d'avoir fait aucun recelé.

CAROTTE, plante potagére fort en uſage dans les cuiſines. Il y en a de blanches longues, de blanches rondes, de jaunes longues ou rondes. Les jaunes ſont les meilleures ; elles ne viennent que de graine. On les ſeme ſur planches au mois d'Avril : quand elles ſont levées, on doit les ſarcler avec ſoin, & les éclaircir, ſi elles ſont trop drues. Pour les faire groſſir, on en coupe les montans à un demi-pied de terre, vers la mi-Août.

Méthode pour donner aux Carottes & aux Panais un goût bien plus agréables qu'ils n'ont, ſur-tout aux environs de Paris, où ces ſortes de légumes ne viennent qu'à force de fumiers & d'arroſemens d'eau de puits, ce qui leur ôte toute ſaveur.

Il eſt conſtant que les fumiers ne ſont pas ce qui donne

de bonnes qualités aux fruits ni aux légumes : ils procurent l'abondance, mais non la qualité. 2. Les terres marécageuses, argilleuses, les noires & fortes en général, ne sont point propres à la production de ces racines : il leur faut, autant qu'il est possible, une terre dont le grain soit leger, un peu sablonneux, point trop froide, & qui ait pour le moins sept ou huit pieds de profondeur. Lorsqu'on a choisi une terre de cette qualité ou à peu près semblable, il faut, vers la fin de l'Automne, défoncer ce terrein de la profondeur d'environ 15 pouces au moins : si on s'aperçoit que la terre ne soit pas pourvue d'une grande abondance de sucs végétaux, il faudra, avant de la défoncer, répandre sur sa surface du fumier de cheval ou d'âne bien consommé. 2. Après les grandes gelées ou pluies, il faut donner un second labour aussi profond que le premier, & ensuite disposer la terre en planches bien larges & presque plattes, lorsque le terrein éxige d'être tenu un peu fraîchement ; sinon on les tient en quarrés un peu élevés pour opérer l'écoulement des eaux. 3. Vers le 20 de Mars, & par un tems sec, semer la graine des Carottes & panais dans cette terre ainsi préparée après lui avoir donné un leger labour & superficiel. Au reste il ne faut pas épargner la graine ni l'enfouir trop avant dans la terre. 4. Eclaircir les racines quand elles sont levées & qu'elles ont trois ou quatre feuilles : on ne doit point du tout les arroser si ce n'est dans une sécheresse extrême, & alors il faut leur donner un ou deux arrosemens très-abondans qui pénétrent jusqu'au fond du labour. Les Carottes pour être bien belles ne doivent avoir poussé qu'une seule racine, & si le terrein est favorable, ces racines s'étendent & percent en fond jusqu'à vingt pouces de long, & elles sont grosses à proportion. C'est une mauvaise méthode que de replanter les Carottes, car alors elles repoussent des racines latérales qui sont défectueuses 5. On doit choisir les plus belles carottes pour les laisser pousser en graine, & on les replante au mois de Mars après les gelées : un terrein médiocre suffit pour avoir de bonne graine. 6. Pour conserver les carottes & les panais pendant l'hyver jusqu'à ce qu'il y en ait de nouvelles, on doit en cueillir la quantité nécessaire avant les grandes gelées & par un tems sec ; les enfouir dans deux ou trois fosses de sept ou huit pieds de profondeur, & pratiquées dans le même champ. On jette auparavant un peu de paille dans le fond du trou, & on arrange les carottes par couches & à côté les unes des autres, en les entremêlant d'un peu de paille, & ainsi de suite jusqu'à la hauteur de trois ou quatre pieds ; cela fait, on recomble le trou avec la terre qu'on en a ôtée, mais après l'avoir bien pilée, & on observe qu'il y en ait trois ou quatre pieds d'épaisseur par-dessus

ſus les carottes, afin que les gelées ne puiſſent pas pénétrer à travers : par ce moyen on peut en conſerver toute l'année qui ſeront excellentes.

Comme les bœufs, les moutons, & les Cochons, ſont forts friands de ces racines, & que les Beſtiaux engraiſſés de ces racines ont la chair plus ſavoureuſe, les bons économes devroient en cultiver dans les champs comme on cultive des navets, & ils pourroient entremêler de ces racines dans la nourriture de ces animaux : mais il faut avoir des terres qui puiſſent convenir à cette plante ; & pour éviter les frais du labour, ſe ſervir de la nouvelle charrue à râteau, compoſée de pluſieurs coûtres.

CARPE, (la) poiſſon d'eau douce fort commun, qui a des écailles aſſez larges & jaunes, le ventre blanchâtre & le dos brun, qui vit d'herbe & de limon, & aime les eaux bourbeuſes. En trois ans la carpe devient grande d'un pied entre œil & fourche. La carpe laitée eſt le mâle & l'œuvée eſt la femelle.

La carpe eſt dans ſa grande bonté dans les mois de Mars, Mai & Juin. Les meilleures ſont celles de la Loire.

Pêche de la carpe. Elles ſe pêchent à la ligne. On ſe ſert d'hameçons à l'ordinaire, & de lignes de ſoie verte fortes & groſſes comme une groſſe corde à violon ; elles doivent être longues de cinq à ſix toiſes. On attache ces lignes à de grandes gaules ; & celles-ci ſont attachées au bout de quelqu'autres bâtons longs & gros comme le doigt : on entortille ces lignes autour du bras, & on n'en laiſſe de longueur qu'autant qu'on le juge à propos. On y met pour amorce des vers de terre.

On pêche encore les carpes à la truble, qui eſt une eſpéce de filet aſſez commun.

Dans un endroit où il y a de la carpe, jettez-y de l'apât ſoir & matin pendant quatre ou cinq jours de ſuite : on ſe ſert de féves ou haricots ; on les fait tremper d'abord ſept ou huit heures dans l'eau, puis on les fait bouillir dans un pot de terre neuf, juſqu'à ce qu'elles ſoient preſqu'à moitié cuites : on y mêle alors trois ou quatre onces de miel, trois grains de muſc, de l'aloës en poudre, de la groſſeur de deux féves ; on acheve de faire cuire à moitié les féves, & on les retire ; on les garde pour s'en ſervir, & on choiſit les plus groſſes pour mettre à l'hameçon.

APAT pour faire venir le poiſſon après la ligne. Prenez deux grains de muſc, quatre gouttes d'huile d'aſpic, autant de camphre, frottez-en ſouvent l'hameçon, & l'amorcez à l'ordinaire, & tout le poiſſon des environs y viendra. On peut auſſi amorcer l'hameçon avec une vieille calotte ou vieux chapeau gras, que l'on coupe par petits morceaux : ce ſecret eſt fort bon pour les petits poiſſons.

MANIÈRE d'aprêter les carpes, 1. En étuvée. Ecaillez votre carpe, ôtez les ouies, coupez-la par tronçons, mettez-la dans une caſſerole : faites dans un autre vaiſſeau un petit roux, avec du beurre & une cuillerée de farine; étant de belle couleur, faites-y cuire, à moitié, de petits oignons coupés en quatre, & avec encore un peu de beurre, verſez-y du vin rouge & du bouillon maigre, puis jettez cette ſauce dans la caſſerole, & aſſaiſonnez de ſel, poivre, bouquet de fines herbes, faites cuire votre carpe à grand feu pendant demi-heure; mettez quelques croutons de pain dans la ſauce.

2. AU COURT BOUILLON. On l'aprête de même que le Brochet. *Voyez* BROCHET.

3. SUR LE GRIL. Après l'avoir vuidée & écaillée, frottez-la de beurre fondu & de menu ſel, faites-la griller ſur le gril, faites-y une ſauce avec beurre frais, ſel, poivre, perſil, ciboules hachées menu, un peu de bouillon de purée; paſſez le tout à la caſſerole; mettez-y votre carpe, & ſervez-la avec un jus d'orange.

4. AU BLEU. Vuidez-la, ôtez les ouies, ne l'écaillez point, mettez-la ſur un grand plat, verſez-y deſſus du vinaigre tout bouillant, & faites la cuire dans un court bouillon. *Voyez* BROCHET.

5. FARCIE. Après l'avoir vuidée, ſéparez la peau d'avec la chair, y laiſſant la tête & la queue, & faites une farce avec la même chair & chair d'anguille, laitances de carpe, aſſaiſonnées de fines herbes, ſel, poivre, clou, muſcade, thim, champignons; le tout haché menu, & beurre frais; farciſſez vos peaux, liez-les enſemble, & faites-les cuire dans une caſſerole avec beurre roux, vin blanc, purée claire & aſſaiſonnement; étendez par-deſſus du beurre bien manié avec farine frite & perſil bien menu.

CARREAU. Eſpéce de brique dont on pave les chambres. Ils ſont de terre ſimple cuite au four, & de la même maniére que les briques. Le grand a ſept pouces : on en pave les cuiſines, les âtres : le moyen en a ſix; le petit, quatre. Ces derniers ſont ordinairement quarrés, & à ſix pans : les bons carreaux cuits ſont d'un rouge foncé, & rendent un ſon clair, quand on les frape en l'air. Le petit carreau, à tout fournir par l'ouvrier, vaut 3 à 4 liv. la toiſe. Il y en a qui vaut juſqu'à 6 liv.

CARRELET, petit poiſſon plat, & d'une figure preſque quarrée, de la même eſpéce que la Plie, ſi ce n'eſt que la Plie eſt plus grande.

Les carrelets ſont de fort bon goût : on les pêche dans les petites riviéres & dans les étangs, & par un tems calme, car ce poiſſon eſt ruſé. On y va à pieds nuds, on imprime fortement les pieds ſur le ſable, on ſe retire un mo-

ment de l'endroit, on y revient, & on trouve le poiſon ſous les traces qu'ont fait les pieds.

CAS FORTUITS. On apelle ainſi les cas qu'on ne peut prévoir, & auxquels on ne peut réſiſter. Tels ſont les incendies, les débordemens, le tonnerre, le naufrage, les chûtes de maiſons, la violence, &c. Perſonne n'eſt tenu, par la nature d'aucun contrat, de ces ſortes de cas: ainſi la perte de la choſe qui périt, tombe ſur celui qui en eſt le propriétaire; mais ſi la perte ou dommage peut être imputé à celui qui tenoit ou occupoit la choſe, il doit alors en répondre, quoiqu'il n'en ſoit pas le propriétaire: il en eſt de même ſi le cas fortuit arrive après le retardement de celui qui devoit livrer une choſe, ou s'il s'en eſt ſervi à un autre uſage que celui pour lequel elle devoit ſervir, comme ſi on a prêté un cheval à quelqu'un pour aller à un certain lieu, & qu'il ait été ailleurs. Il en eſt de même encore ſi celui qui n'eſt pas propriétaire de la choſe, a voulu ſe rendre reſponſable de la perte en toute ſorte de cas.

CASSE, (la) eſt la gouſſe d'un gros arbre. La meilleure eſt celle qui vient du Levant. Ses bâtons doivent être gros, unis, peſans, ne ſonnant point que quand on le ſécoue; ſon écorce mince, ſa couleur obſcure & luiſante, blanche en dedans, & contenant beaucoup de moëlle d'une odeur douce & d'un goût ſucré.

Son uſage eſt pour les purgatifs: elle lâche doucement le ventre ſans tranchées: elle tire ſur l'humide: elle n'eſt pas propre aux hypocondriaques ni aux perſonnes ſujettes aux vents, à moins qu'elle ne ſoit corrigée par des ſtomachiques; la doſe eſt d'une once & demie pour les adultes & d'une dragme & demie pour les enfans.

CASSIS, eſpéce de Groſeiller noir. Il ne différe des autres Groſeillers qu'en ce que ſon écorce eſt plus noire, & ſes feuilles plus larges. Son fruit eſt fort doux, même un peu fade, & fort noir. On en fait un ratafia qui eſt en vogue pour ſes bons effets contre les indigeſtions. Voici la maniére de le faire.

Prenez des feuilles de Caſſis; ôtez-en les côtes: mettez-les infuſer dans l'eau-de-vie pendant un mois, mettez dans cette infuſion, du macis, du clou de girofle, de la canelle: enſuite paſſez cette infuſion dans un tamis, en faiſant bien égouter les feuilles: puis mettez-y du ſucre, qu'il faudra remuer pluſieurs jours, juſqu'à ce qu'il ſoit bien fondu, obſervant de tenir bien bouché le vaiſſeau où ſera l'infuſion. Cela fait, paſſez-la à la chauſſe: & quand elle ſera claire, mettez-la en bouteilles, & bouchez-les bien. Ce ratafia fortifie l'eſtomac, aide beaucoup à la digeſtion.

La recette, pour en faire, par éxemple dix pintes, eſt

quatre poignées de feuilles, dix pintes d'eau-de-vie, deux gros de macis, demi-once de canelle, demi-gros de girofle pulvériſé, & deux livres & demie de ſucre.

CATAPLASME. Reméde externe, ayant une conſiſtance de pâte, compoſé ordinairement de farine, d'onguens, de gommes, de poudres, de jaune d'œuf, & qu'on aplique ſur la partie du malade, tantôt pour amolir ou réſoudre, tantôt pour apaiſer les douleurs, tantôt pour exciter la ſupuration.

Le Cataplaſme ne différe de la fomentation, qu'en ce que dans celui-ci le marc des herbes s'aplique ſur la partie malade, ſoit ſimplement, ſoit paſſé ſur le tamis : on y ajoute quelquefois, des poudres, des farines, des huiles, ou de la graiſſe.

CALCUL. *Voyez Pierre, Gravelle.*

CATARRE, (le) provient d'une grande humidité de cerveau, qui occaſionne une diſtillation d'humeurs dans les narines, dans la gorge, ou ſur les yeux.

Reméde. Prenez une lame de fer rougie au feu, arroſez-la peu à peu de vinaigre roſat, ou, au défaut, de ſimple vinaigre : recevez-en la fumée par le nez : *ou bien* faites tremper des roſes, & des féves toute la nuit dans le vinaigre, & mettez le tout ſur une pelle à feu rougie : reſpirez la fumée : réitérez ce reméde quelques jours.

Pour le Catarre ſuffoquant, faites bouillir de la marjolaine dans du vin blanc, & recevez-en la fumée par un entonnoir. *Ou bien*, mettez infuſer du bois de Saſſafras dans de l'eau de fontaine claire & bouillante : elle deviendra d'un beau rouge : mettez-y un peu de canelle, & uſez de cette teinture.

CAVE. Lieu où l'on met le vin, ou en tonneaux, ou en bouteilles : une bonne Cave à la campagne doit être creuſée ſous le corps du logis du Maître. Les plus profondes ſont les meilleures, celles dont les voûtes ſont faites en anſe de panier, ſont préférables à celles qui ſont rondes, parce qu'on y range plus facilement les tonneaux : on doit la tenir garnie de bons chantiers de bois de chêne, afin que les tonneaux aient de l'air en deſſous, & qu'ils ſe conſervent mieux.

CAUTION. Ordinairement ce terme ſignifie celui qui s'oblige pour un autre : ce qui n'empêche pas que l'obligation du principal débiteur ne ſubſiſte toujours. Souvent un créancier éxige de ſon débiteur une Caution, pour plus grande ſûreté de ce qui lui eſt dû.

CAUTION JUDICIAIRE. C'eſt celui qui s'oblige en Juſtice, en conſéquence d'un Jugement qui l'ordonne, comme quand il eſt ordonné qu'une choſe ſera délivrée à l'une des Parties en baillant Caution.

Mais ſi ce même Jugement dit, en donnant bonne & ſuffiſante Caution, la Partie adverſe eſt en droit d'éxaminer ſi la Caution eſt ſolvable : & elle n'eſt réputée telle que quand elle poſſéde quelqu'immeuble.

La Caution qui eſt contrainte au paiement de la dette, eſt ſubrogée tacitement au droit du créancier, quoique la quittance ne porte aucune ſubrogation.

Les Cautions ſe forment par un acte qui porte un cautionnement exprès de la part de celui qui ſe rend Caution.

CAYEUX & Œilletons, termes des Fleuriſtes. Ce ſont des bourgeons ou excroiſſances vives que les plantes de certaines fleurs pouſſent de leurs pieds pour ſe régénérer.

CEDRA, eſpéce de citron, & qui en a la couleur. Le Cédra eſt ordinairement de figure ovale, ayant ſur ſon écorce pluſieurs petites boſſes. Il eſt diſtingué par la ſupériorité de ſon parfum : il fait la meilleure des confitures : ſon odeur conſiſte dans les zeſtes ou écorces. La liqueur qu'on en fait, ſous le nom d'eau de Cédra, ou Cédra blanc, eſt la meilleure de toutes. Elle ſe fait ainſi. Coupez les zeſtes, qui conſiſtent préciſément dans la premiére écorce jaune coupée en petits morceaux : choiſiſſez celle qui a le plus de tubéroſités : mettez-les dans l'alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie : diſtillez-les enſuite ſur un feu un peu vif : puis faites un ſyrop avec du ſucre fondu dans de l'eau ; verſez les eſprits diſtillés dans ce ſyrop ; mêlez les bien ; paſſez ce mêlange à la chauſſe, & laiſſez enſuite clarifier la liqueur.

La recette, pour trois pintes de liqueur de Cédra ordinaire, eſt un gros Cédra, ou deux petits, trois pintes & demi-ſeptier d'eau-de-vie, une livre & un quart de ſucre, & deux pintes d'eau.

CEDRA rouge, ou Parfait-Amour. Liqueur fort connue. Elle ſe fait avec les mêmes recettes que le Cédra blanc, à l'exception de ce qui ſuit. Pour faire le ſyrop, faites chauffer l'eau, pour faire mieux fondre la couleur. Diminuez autant d'eau ſur le ſyrop que vous en aurez mis pour faire la couleur.

Lorſque les eſprits diſtillés ſeront mêlés avec le ſyrop, jettez votre couleur : elle doit être faite comme il eſt dit à l'article des Liqueurs, & ſur la maniére de leur donner des couleurs. Paſſez la liqueur à la chauſſe, & lorſqu'elle ſera clarifiée, la liqueur ſera faite.

CELLERI, plante potagére d'un grand uſage, ſur-tout pendant l'hiver. On la multiplie de graine, laquelle eſt jaunâtre & fort menue : on la ſéme ſur couche à plein champ dès le mois d'Avril. Au mois de Juin, on leve le Celleri,

& on le replante en pleine terre ſur une planche de quatre pieds de large, & creuſe, dont la terre doit être bien amandée & labourée ; on laiſſe entre deux planches pleines, une planche vuide, ſur laquelle on met des laitues ou de la chicorée. On doit beaucoup arroſer le Celleri pendant l'été : lorſqu'il eſt aſſez fort pour le faire blanchir, on le lie de trois liens de paille par un tems ſec ; on le butte avec la terre de la planche qu'on a laiſſée vuide de chaque côté, & on en coupe l'extrémité ; mais on ne doit le faire blanchir qu'à meſure qu'on le veut conſommer en ſalades.

Pour le garantir de la gelée, on doit le couvrir de fumier ſec, après l'avoir lié de deux ou trois liens : dans les terres humides, on ne creuſe point les planches.

Si on veut faire croître promptement du Celleri, il faut faire tremper deux jours dans du vinaigre, & en lieu chaud, de la graine de l'année ; puis la faire ſécher, la ſemer dans une bonne terre, & mêler dans cette terre des cendres de gouſſes de féves ; l'arroſer d'eau de pluie, & couvrir la terre avec des paillaſſons : en peu de jours on verra les tiges monter.

CELLIER, lieu de la baſſe-cour, à la campagne, où l'on ſerre les proviſions pendant l'été, & même le vin, en certains endroits. On le fait un peu plus bas que le rez-de-chauſſée. La porte doit être tournée, autant qu'il ſe peut, au Nord ou au Couchant.

CENDRES. Les meilleures ſont celles de Charme & de Hêtre ; on en fait le bon ſalpêtre, & elles entrent dans le ſavon. Elles ſervent beaucoup aux Teinturiers. A la campagne on en fait de toutes ſortes de plantes, que l'on met par gros tas : elles produiſent des cendres qui ont beaucoup de ſels.

Les Cendres ſont fort utiles pour la culture des terres, on doit les regarder comme la quinteſſence du fumier, non-ſeulement parce qu'elles font fructifier le grain, & le font croître à une hauteur conſidérable, mais encore parce qu'elles détruiſent les méchantes herbes, & nétoyent les pâturages ; au lieu que le fumier, ſur-tout lorſqu'il eſt nouveau, les fait multiplier, à cauſe de ſa crudité. On a remarqué que la Cendre, mêlée avec le bled, l'endurcit au point qu'on ne ſçauroit le mordre, le garantit de la nielle, quand même il auroit un ou deux ans ; mais il faut remuer le grain tous les jours, & le bien monder.

CENS, (le) eſt une redevance Seigneuriale, annuelle & perpétuelle, dont un héritage eſt chargé envers le Seigneur direct, & qui a été impoſée lors de la conceſ-

son qu'il a faite de son héritage. Le Cens ne peut appartenir qu'à un Seigneur de Fief, parce qu'il eſt la marque de la Seigneurie directe, de même que la foi & hommage eſt la marque de la directe ſur les Fiefs; mais le Cens ne peut être dû, ainſi que les Cenſives, que par les héritages roturiers.

Le Cens reçoit différentes dénominations, ſuivant les différens titres des Seigneurs; tantôt il eſt apellé Cens, tantôt Champart, Terrage, Agrier, & autres termes. Le Cens ſe paie en argent, grain, volaille, ou autre eſpéce, ſelon le titre du Seigneur, & dans les tems portés par le bail.

Le Cens apellé *Chef-Cens*, emporte lods & ventes à chaque mutation, lorſqu'il a été impoſé par le Seigneur dans la premiére conceſſion de l'héritage; car s'il avoit été impoſé depuis, ce ſeroit une ſimple charge fonciére. Il eſt indiviſible, & le Seigneur peut pourſuivre celui des co-propriétaires qu'il veut pour être payé du Cens entier: il ne peut être diminué pour cauſe de ſtérilité: il eſt impreſcriptible, & ne ſe purge point par le décret; mais les arrérages ſont preſcriptibles, & ſe purgent par le décret, ils ne ſont éxigibles que depuis vingt-neuf ans avant l'introduction de l'inſtance, encore faut-il que le Seigneur communique ſes Terriers de recette, que lui ou ſes Fermiers ont dû tenir, ſans quoi on n'adjuge les arrérages que depuis cinq ans.

Le redevable de Cens, ou Cenſitaire, eſt obligé de le porter au jour & lieu qu'il eſt dû, ſans quoi il doit l'amende, qui eſt de cinq ſols Pariſis, ſelon la coutume de Paris; mais cette amende n'a point lieu pour les maiſons & héritages ſitués en la ville, fauxbourgs & banlieue de Paris. Le Seigneur peut demander vingt-neuf années d'arrérages de Cens, & faute de paiement, il peut faire ſaiſir les fruits non encore recueillis, & pendans ſur les héritages chargés de Cens; il peut même procéder, par ſimple gagerie, ſur les meubles étant dans les maiſons, c'eſt-à-dire, les ſaiſir ſans déplacer.

CENSIVE. On apelle ainſi l'étendue de la Seigneurie d'un Seigneur Cenſier.

CENTAURÉE. (grande) Plante qui croît dans les lieux montagneux & rudes. Sa racine eſt d'uſage dans les remédes; elle eſt aſtringente & vulnéraire. On s'en ſert dans les flux de ventre & la dyſſenterie; elle remédie au crachement de ſang; elle eſt bonne à l'aſthme & à la toux.

CENTAURÉE (petite) Plante qui croît dans les terres ſéches & ſablonneuſes; elle eſt amére, déterſive & vulnéraire; elle purge doucement les humeurs bilieuſes, &

les ſérosités : elle eſt utile dans les fiévres, dans la ſuppreſſion des mois, la goutte, le ſcorbut, les vers : ſa décoction eſt bonne contre les ordures de la tête.

CERF, animal ſauvage qui eſt fort leger à la courſe. Le Cerf a le devant de la tête plat ; il porte au-deſſus un grand bois, qu'il met bas tous les ans vers le mois d'Avril : il a le pied fourchu, le cou long, de petites oreilles, & la queue courte : il eſt de la taille d'un bidet, ſon poil eſt brun, fauve ou rougeâtre.

Les Cerfs ont la moitié de leur tête à la mi-Mai, plutôt ou plus tard, ſelon que le climat eſt plus ou moins chaud, ou qu'ils ſont plus jeunes ou plus vieux. Tous les Cerfs d'un pareil âge ſe mettent enſemble, & ils ſe ſéparent au printems pour faire leur tête.

Le Cerf eſt d'un tempérament chaud & ſec ; & d'un naturel violent, & coléré, lorſqu'il eſt en rut.

Le Cerf vit pluſieurs ſiécles.

En ſa premiére année on l'apelle *Faon*, en la ſeconde, *Daguet* ; en la troiſiéme, quatriéme & cinquiéme on l'apelle Cerf à ſa premiére, ſeconde ou troiſiéme tête. En la ſixiéme année, Cerf de dix cors jeune. En la ſeptiéme, Cerf de dix cors. A la huitiéme, grand Cerf. A la neuviéme grand vieux Cerf, & après ce tems, ſa tête n'augmente plus.

Explication des termes en uſage pour la chaſſe du Cerf.

MEULE DE CERF. C'eſt la boſſe qui eſt ſur ſa tête, d'où ſort le fût ou la perche de ſon bois.

ANDOUILLERS. Sont les premiéres branches du bois : ſur Andouillers, les ſecondes branches.

CHEVILLURE, ou enfourchure, celles qui ſont au-deſſus.

PINCE DU CERF : c'eſt l'extrêmité de l'ongle d'en bas ſur le devant.

TALON : eſt le côté du pied, ou les os.

FUMÉES DU CERF : c'eſt ſa fiente.

MUF DU CERF : c'eſt la chûte de ſon bois, pendant laquelle il ſe tient caché.

LES PORTÉES, les Allures, les Foulées : on apelle ainſi les marques de la piſte du Cerf, & ſa maniére de marcher ; or le Cerf dreſſe plus volontiers par les grands chemins.

RUT ; (tems du) c'eſt la ſaiſon où le Cerf eſt en chaleur, & cherche la femelle : il y entre au commencement de Septembre, & ceſſe d'y être vers la mi-Octobre.

HARDES DE CERF : ce ſont des Cerfs qui vont en troupe, ſur-tout quand il neige.

LANCER LE CERF, c'eſt le faire partir. Celui qu'on a fait partir, s'apelle *Droit* ; celui qu'on rencontre s'apelle *Change*.

Le Cerf eſt au reſſui, c'eſt-à-dire, qu'il eſt au ſoleil après les roſées, ou après ſa courſe.

MUSE DE CERF : c'eſt ſa triſte contenance quand il eſt en amour.

LIT, ou repoſée du Cerf : c'eſt ſon fort, ſa demeure ; & c'eſt ordinairement dans un lieu où les arbres ſont fort touffus.

CERF DE HAUTES ERRES : c'eſt celui qui va vîte & loin, ou lorſqu'il y a pluſieurs heures qu'il a paſſé.

CERF qui va du vieux tems, eſt celui qui eſt las & recru.

GAGNAGES : on apelle ainſi les grains que les Cerfs ou autres bêtes fauves vont manger la nuit.

CHASSE DU CERF. 1. On doit le quêter, c'eſt-à-dire, le chercher dans ſes gagnages ou viandis. En Octobre & Novembre ils ſe tiennent dans les bruyéres : en Décembre, au plus fort des Forêts : en Janvier, ils vont de compagnie ſur les liſiéres des bois, pour être à portée des bleds : en Février & Mars, ſous les ſaules & les coudriers, ou dans les bois verds : en Avril & Mai juſqu'à la fin d'Août, dans les buiſſons : en Septembre & Octobre, ils n'ont point de viandis certain, parce qu'il ſont en rut, & cherchent la femelle : comme ils ſont alors toujours agités, on en vient à bout plus facilement dans ce tems-là, parce qu'ils ne ſont occupés qu'à ſuivre les voies de la biche.

2. On doit ſçavoir quelle eſt la qualité du cerf que l'on a à chaſſer : on la connoît à pluſieurs marques. 1. Par les allures : ſi le pied eſt long, c'eſt une marque que le cerf eſt grand : s'il eſt rond, c'eſt ſigne qui eſt plus foible. Outre cela, un vieux cerf n'avance jamais le pied de derriére plus que celui de devant : le jeune avance le ſien de plus de quatre doigts. 2. Par les fumées ou fiente, qui ont des marques différentes, & que l'on apelle tantôt platteaux, tantôt troches, tantôt nouées. Les platteaux ſe forment aux mois d'Avril & de Mai : ceux qui ſont larges & gros indiquent un cerf de dix cors. Les troches paroiſſent dans les mois de Mai & de Juillet : elles ſont toujours molles. Les nouées que l'on voit en Juillet & Août, ſont ointes ou dorées.

3. On quête le cerf dans les taillis avec un limier. Le veneur doit être attentif aux allures du cerf. Lorſqu'il a vû quel eſt le cerf, il jette ſes briſées haut & bas ; c'eſt à-dire, qu'il rompt des branches d'arbre, & les jette par où a paſſé la bête, ce qu'on apelle ſes voies ; & qu'il en rompt d'autres à demi. Dans le tems que ſon chien eſt bien animé, il fait ſes enceintes deux ou trois fois, tantôt par les grands chemins, tantôt par le couvert, & il s'aplique à connoître les ruſes du cerf : il fait enſuite ſes enceintes plus grandes, & c'eſt ainſi qu'il le détourne.

3. Pour lancer le cerf, c'eſt-à-dire, le faire partir de ſa

reposée (c'est le lieu où les bêtes fauves se mettent sur le ventre pour se reposer) on place, en grand silence, des relais de chiens, accompagnés d'un piqueur, on observe ce que fait la bête. Lorsqu'elle est détournée, on s'en va à la brisée, c'est-à-dire, sur les voies avec le limier & les piqueurs de la meute, pour remarquer les connoissances du cerf qu'on veut courir. Les chiens étant arrivés, les piqueurs s'écartent autour de buisson, pour bien remarquer le cerf au partir. Alors le veneur se met à la tête des autres, & crape à route, en criant, *Voi-le ci-aller, voi-le ci-avant, va-avant, voi-le ci par les portées, rotte, rotte, rotte.*

Le cerf étant parti de son lit, on doit le lancer avec toute la meute, & lorsqu'il commence à fuir, on sonne pour chiens, & on crie *Thy-à billaud*; on crie & on sonne jusqu'à ce que les chiens soient arrivés au veneur : celui-ci sort du fort, & va toujours au-devant à cheval, en cotoyant la meute, observant d'aller au-dessous du vent.

Quand le cerf a donné le change, on rompt les chiens, & on les recouple, en retournant prendre les dernières erres, ou chercher la reposée.

Si les piqueurs précédent la meute, & qu'ils voient le cerf, ils sonnent à vue & en mots longs, & crient aux chiens, *Thy-à billaud*, jusqu'à ce qu'ils soient venus à eux : étant venus, on les laisse passer, & l'on crie, *passe, passe, har, har, har.*

Quand le cerf est dans l'eau, on crie, *har, il hat l'eau, il hat l'eau.* S'il est aux abois, on sonne six ou sept sons fort vîte, & courts, le dernier doit être plus long.

Lorsque le cerf est pris, on sonne par sons longs, & on crie ainsi aux chiens : *à la mort chiens, à la mort.* La chasse finie, on sonne trois sons fort longs, que l'on redouble.

Le cerf étant mort, on en fait la diffection, & on en donne la curée aux chiens, c'est-à dire, aux limiers, le cœur & la tête : aux chiens courans, le cou : les curées chaudes sont les meilleures.

La chair des jeunes cerfs, & qui sont gras, est fort nourrissante. Comme il jette son bois tous les ans au printems : la corne dont est le bois a des propriétés utiles à la santé, étant rapée en poudre, elle arrête les crachemens de sang, le cours de ventre. On fait aussi de la gelée de corne de cerf avec de la raclure de ces sortes de cornes que l'on fait bouillir jusqu'à ce qu'elle soit réduite en maniére de gelée : on la passe avec expression, & on la mêle avec du vin blanc, & un blanc d'œuf battu, & du sucre. La graisse du cerf est fort bonne pour les rhumatismes, pour fortifier les nerfs & la goutte sciatique.

CERFEUIL, herbe potagére qui sert de fourniture aux salades. On doit le semer sur planche, & en rayons ou bien en bordure. Il se multiplie de graine que l'on fait bien sécher,

ſécher, avant que de la ſerrer : on doit en ſemer tous les mois pour en avoir toute l'année. Lorſqu'il eſt grand, on coupe les feuilles pour lui en faire pouſſer de nouvelles.

CERISES, fruit rouge. *Voyez* CERISIER.

GELÉE DE CERISES. Prenez la quantité que vous voudrez de ceriſes bien mûres : tirez-en le jus en les paſſant à travers d'un linge blanc : faites cuire autant peſant de ſucre à caſſé, ou un peu moins : lorſqu'il eſt à ce point de cuiſſon, verſez-y le jus de vos Ceriſes, qu'il faut avoir coulé pour les épurer : faites cuire le tout : écumez-le : faites-le revenir entre liſſé & perlé. On connoît que la gelée eſt cuite, quand on la voit tomber par gros morceaux, lorſqu'on en prend avec la cuiller. Emportez-la, ôtez la petite écume qui s'y fait, & ne couvrez les pots que deux ou trois jours après.

MARMELADE DE CERISES. Faites deſſécher dans une poële huit livres de belles ceriſes des plus rouges, dont vous aurez ôté les noyaux, (juſqu'à ce qu'elles ſoient réduites à quatre livres ; enſuite mettez-les dans quatre livres de ſucre cuit à la plume, & remuez bien le tout : remettez-les cuire ſur le feu, à cuiſſon liquide : cela fait, mettez votre marmelade dans des pots, que vous poudrerez de ſucre, & ne les leverez que quand la marmelade eſt froide.

CERISES à l'eau-de-vie. Mettez dans l'eau fraîche de belles ceriſes, & aſſez mûres, après leur avoir coupé la moitié de la queue : puis faites-les égoutter ſur des tamis : mettez-les dans des bouteilles : verſez-y de bonne eau-de-vie par-deſſus : mettez-y du ſucre à proportion : nouez dans un petit linge un bâton de canelle, deux ou trois douzaines de grains de coriandre, deux feuilles de macis, un grain de poivre long : mettez-le dans la bouteille attaché à un fil : bouchez-la bien, & quand la liqueur aura aſſez de goût, ôtez le paquet.

VIN DE CERISES. Prenez cinquante livres de ceriſes, plus ou moins. Ecraſez-les dans un baquet, ou autre grand vaiſſeau, avec dix livres de groſeilles : couvrez le tout d'une couverture, pour qu'il s'échauffe : au bout de trois jours, verſez une chopine d'eſprit de vin dans le marc, afin qu'il acheve de bouillir : ſix jours après, tirez-le au clair : ſur chaque pinte, il faut un quarteron de ſucre : enſuite mettez ce jus dans un tonneau avec du poivre long, canelle, coriandre, macis : le tout à proportion de la quantité de vin qu'on fait.

CERISIER, arbre qui porte les ceriſes. Il y en a de différentes eſpéces ; les uns portent les vraies ceriſes, les ceriſes hâtives ou de Montmorenci : d'autres les guignes : d'autres les griottes : d'autres les bigarreaux.

Tous les cerifiers demandent une terre legére, meuble,

& plus de chaleur que d'humidité. Le merifier eſt comme le ſauvageon du cerifier : on s'en ſert pour recevoir les greffes de cerifier, & il donne des fruits plus gros & meilleurs : mais on doit choiſir des merifiers à fruits blancs. Son bois ſert pour les ouvrages de Lutthiers.

On éleve les cerifiers, de noyaux ſemés à la fin de Février, après les avoir fait germer dans du ſable pendant l'hiver, & on les greffe au mois de Septembre ſuivant, ou bien on prend des merifiers dans les bois, & on y greffe quelque bonne eſpéce de ceriſes.

CERVEAU. Remédes contre l'humidité du cerveau, & pour le faire décharger. Prenez deux poignées de marjolaine, dix clous de gérofle rompus, le poids de douze grains d'euphorbe pilée : faites bouillir le tout dans une chopine d'eau de fontaine, dix ou douze bouillons : paſſez la liqueur par un linge, & la mettez dans une bouteille de verre, pour s'en ſervir au beſoin, de la maniére ſuivante. Verſez-en dans une cuiller, mettez le nez ſur cette eau pour l'y faire entrer par aſpiration : ayez en même-tems la tête penchée en devant, & tenez entre les dents un petit bâton gros & long comme le petit doigt, & auſſi-tôt toutes les fluxions du cerveau tomberont par la bouche & par le nez, ſans douleur & ſans violence.

Ce reméde préſerve d'une infinité d'incommodités, que cauſe la trop grande abondance de pituite, comme inflammation de la bouche, fluxion ſur les dents, épilepſie, maladie des yeux, des oreilles, écrouelles, catarres ſur la gorge, ou ſur l'eſtomac, migraine, frénéſie, apopléxie, rhumatiſme, & autres ſemblables : on en peut uſer pour préſervatif tous les mois, ſelon le beſoin d'un chacun : le meilleur tems eſt le matin à jeun.

Les poudres de tabac, de bétoine ou de vitriol blanc, attirées par le nez, la poudre des fleurs de muguet ou de Benjoin, provoquent l'éternuement.

CERVELAS. Eſpéce de ſauciſſon gros & court, qui ſe fait avec de la chair de cochon, aſſaiſonné de ſel, poivre, le tout haché & mis dans un boyau qu'on a ſoin de ratiſſer : on les fait cuire dans l'eau avec de fines herbes.

CESSION de biens. (faire) On parle ainſi d'un débiteur qui étant obéré de dettes, abandonne tous ſes biens à ſes créanciers, pour ſe mettre à couvert de la priſon, ou en ſortir : il faut que celui qui veut être admis au bénéfice de la ceſſion des biens, préſente une requête au Juge, & qu'il déclare à l'Audience qu'il fait ceſſion de biens, on lui fait prêter ſerment qu'il ne fait pas ſa ceſſion en fraude : après quoi intervient le Jugement qui le reçoit au bénéfice de la ceſſion des biens : & ce même Jugement ordonne un curateur au ceſſionnaire : enſuite l'on fait aſſigner tous les créanciers.

Toutes perſonnes ne ſont pas reçues au bénéfice de la ceſſion des biens, tels ſont, 1. les Bouchers, Marchands de poiſſon & Boulangers, qui achetent ſans termes aux forains, du bétail, du poiſſon, du bled. 2. Les Fermiers n'y ſont point admis non plus contre les Propriétaires : ni un mari pour la dot de ſa femme, ni les Tuteurs pour le reliquat de compte, ni les dépoſitaires des biens de Juſtice, ni ceux qui ont eu le maniement des deniers royaux ou publics.

CHABOT, petit poiſſon de riviére à groſſe tête, dont le corps va toujours en diminuant : on le trouve dans les eaux rapides : il ſe retire volontiers ſous les pierres, & il ſe creuſe des trous dans le ſable pour s'y cacher. Ce poiſſon ſe prend à la naſſe & dans des filets, dont les mailles doivent être étroites : on les trouve auſſi ſous des pierres, qu'on ôte doucement, & on frape auſſi-tôt ſur eux lorſqu'on les apercoit. La ſaiſon de les pêcher eſt depuis Novembre juſqu'à Pâques.

CHAMPART. Droit qu'un Seigneur a de prendre ſur le champ une certaine partie de bled, ou d'autres fruits d'une terre labourable, avant que le Propriétaire enléve ce qui en doit reſter pour lui. Cette portion eſt plus ou moins forte, ſelon l'uſage des lieux.

Non-ſeulement celui qui tient la terre en Champart eſt obligé de laiſſer la part du Seigneur, mais auſſi de le faire apeller avant que d'enlever ce qui doit reſter pour lui.

Lorſqu'il tient lieu de cens, il ſe léve immédiatement après la dixme, & il eſt impreſcriptible ; mais s'il eſt ſimplement Seigneurial, il eſt regardé comme les autres rentes foncières.

CHAMPIGNON. Eſpéce de plante qui croît ſans feuilles : ſa tige eſt très-baſſe & ſoutient une tête arrondie ou aplatie. Les meilleurs & les plus ſains ſont les champignons des prés : on les trouve après les premiers brouillards de l'automne. Ceux des bois & qui viennent ſur la rive des forêts, ne ſont pas ſi eſtimés.

Les champignons dont on fait le plus d'uſage dans les ragoûts, ſont ceux qu'on apelle mouſſerons : ils viennent dans les bois au commencement de Mai, cachés ſous la mouſſe, ils ſont blancs en dehors, & rouges en dedans. Dans les jardins on en fait venir en toutes les ſaiſons, par le moyen des couches. La couche doit être faite avec du fumier de cheval ou de mulet, & terminée en dos d'âne : on la place dans une terre neuve, on y creuſe une tranchée de trois ou quatre pieds de large, & profonde d'un demi-pied ; on y met deux ou trois pieds de fumier, & on mêle bien le crotin avec la paille. Trois mois après, & lorſque le fumier commence à blanchir, il donne des filamens, d'où proviennent les champignons : au bout de huit jours on met ſur la couche du levain de champignons bien frais, & on les couvre de terreau.

Les champignons dont l'eſpéce eſt nuiſible, ont les feuilles noires, & ſentent mauvais. Ceux qui croiſſent au pied des arbres, comme au ſapin & au pin, ne ſervent que pour certains remédes. Ceux qu'on trouve ſur le ſureau, & qu'on apelle *Oreilles de Judas*, ſont auſſi mortels que le poiſon.

MANIERE de faire venir des champignons dans une cave, lorſqu'on n'a pas à ſa portée un jardin ou des couches. Elevez dans une cave, & à trois ou quatre pieds de diſtance du mur, une couche de crotin de cheval, de mulet, & de fiente de pigeon, le tout bien mêlé: diſpoſez cette couche en talus: couvrez-la d'un demi-pouce de terreau, & battez-la, comme on fait, avec le dos de la pelle ou de la bêche: arroſez cette couche d'eau tiéde, & jettez-y des épluchures de champignons: ſemez-y la graine qui ſe trouve vers le pied du champignon, & au troiſieme jour elle portera des Champignons: arroſez-la de tems à autre, & elle vous en donnera pendant trois & quatre années conſécutives.

CHAMPIGNON vénéneux. (le) eſt un poiſon mortel. Les ſymptômes qui marquent qu'on en a mangé de tels, ſont un ſentiment de peſanteur à l'eſtomac. Le malade ſent un étouffement, & comme un étranglement: quelquefois les urines ſont ſuſpendues: s'il en rend, elles ſont troubles: & ſi on n'y aporte un prompt remède, la reſpiration devient difficile de plus en plus, les friſſons & les ſueurs froides annoncent que la mort eſt inévitable.

Juſqu'ici l'eau tiéde, le lait, l'huile, les émulſions, en quelque quantité qu'on les ait fait prendre, n'ont pas eu beaucoup de ſuccès. Un Médecin de Paris (M. Hatté) eſt d'avis, qu'apres qu'on a fait vomir le malade avec de l'émétique, on lui faſſe avaler du vinaigre étendu dans beaucoup d'eau, parce que cette liqueur, agiſſant, par ſa qualité d'antidote, ſur les plus petites parcelles du poiſon, qui ſont nichées dans les replis de l'eſtomac, ou qui ont pénétré les membranes des inteſtins, en détruit l'action, & leur ôte tout pouvoir de nuire; qu'ainſi il eſt le véritable contre-poiſon du champignon vénéneux.

REMÉDE contre la ſuffocation, pour avoir mangé de mauvais champignons.

Mangez du poireau cuit ſous les cendres, ou bien de l'ail tout crud: ou avalez du vinaigre, ou du jus de chou. Ces remédes ſont fort bons contre le venin des champignons.

CHAMPIGNONS en ragoût. Coupez-les par tranches, paſſez-les avec lard ou beurre dans une caſſerolle: aſſaiſonnez-les de ſel, poivre, perſil: mouillez-les d'un bon coulis maigre.

MANIERE de les confire. Pelez-les, trempez-les dans l'eau fraîche, puis faites-les bouillir un bouillon dans un chaudron, où l'on a mis un bouquet de feuilles de laurier,

marjolaine, ciboule: enſuite laiſſez-les égoutter ſur un clayon; étant froids, mettez-les dans un pot, avec clous, poivre, oignons, ſel, vinaigre, laurier, & bouchez-le bien; les haricots verts ſe confiſent de même.

Pour les conſerver. Lavez-les bien, paſſez-les dans une caſſerole avec beurre, & les aſſaiſonnez d'épiceries. Cela fait, mettez-les dans un pot avec un peu de ſaumure, beaucoup de beurre par-deſſus, & couvrez-les bien.

Deſſalez-les avant de les employer.

CHANCRES dans la bouche. Gargariſez-vous avec une décoction de ſcolopendre, faites-en eau: *ou*, mettez dans un verre d'eau de l'alun de roche, de la groſſeur d'une noix, douze ou quinze feuilles de ronce, une cuillerée d'orge & de miel roſat: faites bouillir le tout à diminution de moitié: ce gargariſme eſt excellent.

CHANDELLES. On fait les chandelles avec du ſuif de bœuf en dedans, & du ſuif de mouton en dehors: ou bien on les fond enſemble. On diſtingue les chandelles en plongées ou en moulées: on les fait plus ou moins groſſes, ſelon le plus ou le moins de trempes qu'on leur donne, ou la groſſeur des moules, & ſelon le nombre de fils qui doivent compoſer la mêche. Par exemple, aux chandelles de huit à la livre, la méche doit être de dix fils: ſi elles ne ſont que de ſix à la livre, ou augmente la méche de deux fils, parce qu'elles ſont plus groſſes, & ainſi à proportion. Le coton doit être mollement filé. Pour rendre des chandelles fort belles, jettez dans votre ſuif fondu de la chaux vive.

Pour qu'elles durent plus long-tems, mettez une livre d'alun de roche pulvériſé, ſur vingt livres de ſuif: mêlez bien l'un & l'autre.

CHANTERELLE. On apelle ainſi l'oiſeau, & ordinairement la perdrix femelle, qu'on met en cage pour ſervir d'appeaux, & attirer les mâles dans les filets qu'on a tendus.

CHANVRE. Plante qui porte le chénevi, & dont l'écorce ſert à faire des cordes, de la filaſſe, de la toile, des voiles de navire. Il y a de la chanvre mâle: c'eſt celui qui porte la graine, il a une plus grande quantité de branches: ſes feuilles ſont larges, & leur racine fort chévelue. il y a auſſi le chanvre femelle: il n'a preſque point de branches: ſes tiges ſont minces, & la filaſſe qu'il fournit eſt très-fine. C'eſt le plus eſtimé.

CULTURE du chanvre. Le fond d'une terre à Chanvre ou chenevière, doit être gras & fertile; les meilleurs ſont ceux qui ſont ſitués au long de quelque ruiſſeau ou foſſé. Avant de ſemer le chanvre, on doit, 1. donner trois labours à la terre: l'un, avant l'hiver, l'autre après: & le troiſiéme, avant la ſemaille: les labours faits à la bêche ſont les meilleurs. 2. On doit herſer par-deſſus chaque labour. 3. Mettre la terre

du champ par petites buttes : on peut semer environ depuis la fin d'Avril jusqu'à la mi-Juin ; mais ce ne doit être ni trop dru ni trop clair.

Le chénevi, choisi pour la semence, doit être de la dernière récolte, & avoir un grain net & bien nourri : il faut environ deux boisseaux de chénevi pour chaque arpent : on doit le couvrir avec la herse, & mettre des épouvantails pour éloigner les oiseaux, qui sont fort friands de cette graine. Fumer tous les ans les Chénevières, & y répandre les fumiers avant le labour d'hiver, pour qu'ils se mêlent plus intimement avec la terre ; & à l'égard des fumiers bien consommés, tels que celui de pigeon, il ne le faut répandre qu'avant le dernier labour.

Le chanvre a besoin d'eau après qu'on a semé, & s'il ne pleuvoit point, il faudroit l'arroser. On connoît qu'il est mûr, quand les tiges jaunissent à la cime, & blanchissent par le pied : c'est vers Juillet & Août ; alors on doit le cueillir, & commencer par le chanvre femelle On doit l'arracher brin à brin, & en faire des poignées, qu'on arrange sur le bord du champ : on arrache le mâle un mois après : on doit le lier par bottes, & la tête en haut, pour qu'il exhale ce qu'il a de plus grossier : on les met au soleil pour les faire sécher. Lorsque le chanvre femelle est sec, on le bat à la main sur un billot, pour faire tomber la fane & la graine : à l'égard du chanvre mâle, on le bat dans une aire, sur un grand drap : ensuite on fait de grosses bottes de ce chanvre, pour le faire rouir, c'est-à-dire, l'exposer à l'eau & à la rosée pour en pouvoir détacher la filasse. Ce doit être dans une mare exposée au soleil : on y entasse les bottes par tas quarrés, sur lesquels on met des pierres : on les y laisse pendant huit jours, ensuite on les fait sécher au soleil par petites bottes.

En plusieurs endroits on se sert de fours pour faire sécher le chanvre : en d'autres, on le fait hâler le long de quelque mur sur des perches, & on le retourne de tems en tems pour qu'il sèche également.

Il y a des gens qui prétendent qu'à l'égard du chanvre mâle, il faut attendre au mois de Mai pour le faire rouir, parce qu'il a besoin de plus de chaleur.

L'Auteur du nouveau Traité du chanvre prétend qu'au lieu d'exposer le chanvre au soleil avant de le faire rouir, il vaut mieux le mettre rouir à la sortie de la terre, sa gomme étant plus facile à se dissoudre, & qu'alors il ne lui faut pas plus de quatre jours ; sur quoi il remarque que les eaux chaudes avancent le rouissage, & que le chanvre qu'on fait rouir dans les rivières, est toujours le plus blanc, & le mieux conditionné.

Lorſqu'on retire le chanvre de la mare, il faut le laver dans une eau courante, pour entraîner la gomme & la vaſe qui y reſtent attachés. On connoît qu'il eſt ſuffiſamment roui, quand l'écorce ſe détache aiſément de ſa paille, & il ſeroit dangereux de le laiſſer trop long-tems rouir.

Lorſque le chanvre eſt ſec, on le fait peler pendant les veillées de l'hiver: c'eſt ce qu'on apelle tiller; c'eſt-à-dire qu'en rompant le bout du tuyau, on tire d'un bout à l'autre l'écorce qui eſt autour: cette opération eſt facile, mais elle eſt longue.

A l'égard du gros chanvre, au lieu de le tiller, on le broie ſur la maque, qui eſt une machine faite exprès. Pour cet effet, on prend de la main gauche une poignée de chanvre, & de l'autre la mâchoire ſupérieure de la broie: on engage le chanvre entre les deux mâchoires, & en élevant & en baiſſant fortement & à pluſieurs repriſes, on briſe les Chenevottes ſous l'écorce qui les environne; alors, en tirant le chanvre entre les deux mâchoires, on oblige les Chenevottes à quitter la filaſſe: la gomme la plus groſſiére tombe comme une eſpéce de ſon, & la plus fine ſe diſſipe en l'air: cela fait, on remet ſous la broie le bout qu'on tenoit dans la main, & on le broie de même: on étend enſuite ſur une table cette filaſſe brute, & on en fait des paquets. Dans les Provinces où l'on recueille beaucoup de chanvre, on le broie de la maniére dont nous venons de le dire, on ne le tille point.

3. Lorſque le chanvre eſt dépouillé par la broie, ſes tuyaux ou chenevotes, on le paſſe à pluſieurs repriſes par le ſaran: c'eſt un inſtrument garni de pointes de fer, rangées à peu près comme un peigne: elles font le chanvre plus fin, ſelon qu'elles ſont plus ou moins ferrées.

Plus cette opération eſt répétée ſur les différentes ſortes de peignes, gros, fins & plus fins, plus le chanvre acquiert de douceur, de blancheur & de fineſſe.

Lorſque le chanvre a été ainſi bien peigné, & qu'il eſt propre & clair, on le met en bottes, ou pour le filer & faire des toiles, ou pour le vendre, ſelon les uſage du pays; le gros ſert à faire des voiles: la bourre ou étoupes ſervent à faire des toiles, d'embalage, ou du gros linge de cuiſine.

L'Auteur du Traité du chanvre fait voir que cette préparation du chanvre eſt d'un travail très-pénible, qu'il y auroit un moyen capable de ſoulager les ouvriers qui travaillent le chanvre, en ſimplifiant ces diverſes opérations. C'eſt d'après pluſieurs eſſais réitérés, qu'il propoſe ſa nouvelle méthode de préparer le chanvre: en voici le précis.

Il faut, 1. réduire en petites poignées d'un quarteron le

chanvre qu'on veut mettre à l'eau, les plier par le milieu en les tordant, pour les manier dans l'eau ſans le mêler.

2. Mettre dans quelque grand vaiſſeau les poignées imbidées, remplir d'eau le vaiſſeau, les y laiſſer humecter pendant trois ou quatre jours, en maniant de tems à autre dans l'eau chaque poignée.

3. Lorſque le chanvre eſt déchargé de ſa gomme la plus groſſiére, le tirer par poignées, les tordre & les laver à la riviére; puis les battre un peu ſur une planche, enſuite étendre chaque poignée ſur un banc de bois fort, & les fraper dans toute leur longueur avec la tranche d'un bâton de blanchiſſeuſe, mais non avec excès.

Ici l'Auteur veut qu'on faſſe un ſecond rouiſſage, il prétend que c'eſt le moyen le plus propre pour donner au chanvre toute ſa perfection: on doit donc, ſelon ſon avis, porter le chanvre à la riviére, & y relaver à l'eau courante chaque poignée, en la prenant bout pour bout; & lorſque le chanvre eſt purgé de ſa craſſe, ce qu'on connoît à ſon œil clair, on le tire de l'eau, on le tord, & on le fait ſécher au ſoleil.

Cependant il propoſe d'employer à la place de ce ſecond rouiſſage les leſſives ordinaires des cendres, parce que la chaleur de l'eau & l'alkali des cendres, opérent une diſſolution plus prompte que l'eau froide.

On y laiſſe humecter chaque poignée environ une demi-heure, puis on les tord & on les manie dans l'eau, comme les blanchiſſeuſes font à l'égard du linge; enſuite on jette cette eau ſale: on trempe le chanvre dans une ſeconde; enfin on le paſſe dans une troiſiéme, & on le remanie comme auparavant.

Il ajoute qu'il n'eſt pas moins néceſſaire après cela de battre le chanvre, & de le laver pour la derniére fois en eau courante: il convient que ces opérations doivent ſe faire dans une ſaiſon où l'on puiſſe mettre les mains dans l'eau ſans peine.

Lorſque le chanvre eſt bien ſec, on le plie en le tordant un peu, pour empêcher les fils de ſe mêler, & il ne reſte plus que de lui donner un leger battage, avant de le paſſer ſur le peigne, pour en tirer la filaſſe: ce battage acheve de diviſer les fibres du chanvre; c'eſt ce qui le rend blanc, doux, ſouple, ſoyeux. Si, en cet état, on veut le paſſer ſur des peignes fins, il donnera de la filaſſe comparable au plus beau lin, & de maniére qu'il ne reſtera guéres plus d'un tiers en étoupes. Or, les étoupes, en les cardant, produiront une matiére fine & blanche, dont on ne connoiſſoit pas l'uſage, qu'on peut employer ou à faire des ouates, ou dont on peut faire un très-beau fil.

Il eſt important à ceux qui commercent ſur le chanvre, de ſavoir de quel terroir il vient. En général, le chanvre, cultivé

cultivé dans les Provinces méridionales de la France, eſt d'une meilleure qualité que celui qui croît dans les ſeptentrionales. Ainſi le chanvre de Guyenne eſt préférable à celui de Bretagne. Le chanvre des terres fortes, grisâtres, legeres & ſablonneuſes eſt ordinairement le meilleur. 2. Il faut avoir attention à ſa couleur; la blanche eſt ſa couleur naturelle. 3. A ſa force; ce qu'on peut éprouver, en eſſayant d'en rompre quelques brins avec les mains. 4. Prendre garde qu'il ne ſoit mouillé ni humide, parce qu'il s'échaufferoit & pourriroit dans les magaſins. 5. Voir ſi les paquets ne ſont point fraudés par le mêlange de quelques mauvaiſes poignées. Au reſte, le chanvre court autant de réſiſtance que le long. Quant à l'odeur, il n'y a que celle de pourriture qui doive le faire rebuter: & quand même le chanvre ſeroit dur & groſſier, cela ſeul ne doit pas le faire rejetter.

Le chanvre ſe vend à la botte, ou à la poignée, laquelle eſt plus groſſe que celle du lin.

Le degré de perfection du chanvre, c'eſt-à-dire, celui de la fineſſe qu'il doit avoir pour être employé aux belles toiles, dépend beaucoup de la nature des terres où il eſt ſemé, de l'abondance des engrais, de la multiplicité des labours, de la quantité & de la qualité de la graine, du tems de la ſemaille, de la récolte, de l'eſpéce de roui.

CHAPON. Jeune coq qu'on a châtré pour engraiſſer. L'âge où les chapons ſont les plus eſtimés pour les manger, eſt entre ſix & huit mois: la chair du chapon, ſur-tout des jeunes & gras, eſt fort nourriſſante, reſtaurante & de bon ſuc. Le bouillon de chapon eſt propre à rétablir les forces.

MANIERE de les aprêter, & 1.

A la BROCHE. Piquez le chapon de lard menu, ou bardez-le, ou bien mettez dans le corps du chapon un oignon piqué de clous avec ſel & poivre blanc, & faites-le cuire: puis ôtez la barde & le panez, on le mange auſſi avec du creſſon.

A la BRAISE. *Voyez* CANARD.

AUX FINES HERBES. Prenez du lard ratiſſé gros comme deux œufs: ajoutez-y un champignon, une truffe hachée, du perſil, ciboule, baſilic, le tout haché, poivre, ſel, épices fines, & mettez-le entre la peau & la chair du chapon que vous détachez avec le doigt, & coupez le bout: puis faites refaire votre chapon; mettez-le à la broche, l'ayant bardé de tranches de veau, de jambon & de lard, & de quelques fines herbes, ſel & poivre. Etant cuit, ſervez-le avec tel ragoût que vous voudrez: on accommode de même les entrées de poularde, poulets gras, pigeons, perdreaux, cailles, faiſans, canards.

CHARANSON. Insecte nuisible au bled dans les greniers. Le charanson mange la plus pure substance du grain ; & il multiplie prodigieusement, sur-tout lorsqu'on a mis le bled en grange avant d'être parfaitement sec. Le moyen le plus efficace de se défaire de cette vermine, est d'arroser les planchers & les murailles du grenier avec une décoction d'ail bien & duement trempé & macéré dans quantité suffisante d'eau salée. L'odeur de cette décoction ne s'est pas plutôt répandue, que le charanson creve ou déguerpit. Le souffre, la corne de cerf, le lierre, le buis, & généralement toutes choses d'une odeur forte, comme celle du houblon, de la fleur de sureau, l'absynthe, la rue, l'auronne, la sarriette, la lavande, &c. produisent le même effet, & chassent les serpens, les couleuvres, les chauve-souris.

CHARBON. Le meilleur charbon est celui qui est fait de bois neuf, c'est-à-dire abattu depuis moins d'un an ; & de bois le plus dur, comme chêne, charme, érable, frêne. On n'en peut faire que dans les Forêts : on choisit pour cela une place ou fosse dans quelque clairiére : on y assemble les morceaux de bois dont on veut faire le charbon. Ils doivent être longs de deux pieds, & gros depuis un pouce & demi jusqu'à six ou sept. On les arrange quarrément les uns sur les autres, on en fait comme quatre murs, ensorte qu'il y ait un vuide dans le milieu d'un pied & demi de large : on remplit ce quarré de morceaux de bois qu'on pose debout contre la meule, & on en met autant qu'on veut les uns sur les autres jusqu'à ce que le quarré soit comblé & se termine en pyramide. On environne tout le fourneau avec des piéces de gazon d'un pied de large, afin qu'il n'ait point d'air ; on laisse une ouverture pour mettre le feu ; on y veille avec soin pendant treize jours, car il faut cet espace pour que le charbon se fasse : il est censé fait & suffisamment cuit lorsqu'il ne s'éleve plus de fumée : alors on bouche éxactement avec de la terre tous les trous du fourneau, afin que le charbon s'éteigne, ce qui arrive au bout de vingt-quatre heures.

Le Charbon de terre s'employe dans les boutiques de ceux qui travaillent en fer. Son feu est plus âpre que celui du charbon de bois : le meilleur qu'il y ait en France est celui de Saint-Etienne en Forez.

CHARBON ou Bubon. On apelle de ce nom une tumeur pestilentielle, qui paroît sous la forme d'une pustule jaunâtre & pâle dans son milieu, ou tirant sur le rouge obscur : elle devient peu-à-peu noirâtre sur les bords, quelquefois elle est de diverses couleurs. Si le charbon est dur & livide autour, c'est un signe qu'il est gangrené ; alors le plus court est de faire des scarifications profondes, tant

dans le milieu que ſur les bords, & d'y apliquer un digeſtif fait avec la thériaque, la térébenthine, le baume d'arcæus, & l'huile de térébenthine : s'il y a beaucoup de pourriture, on ajoute la teinture de mirrhe & d'aloës ; on y aplique enſuite un cataplaſme maturatif fait avec quatre onces d'emplâtre *diachilum* gommé, deux onces d'onguent *baſilicum*, une once de ſemence de moutarde pilées & autant de fiente de pigeon, le tout mêlé enſemble. Si malgré ces remedes la gangrene fait du progrès, on étuve la partie avec la décoction ſuivante.

Mettez dant un pot de terre neuf verniſſé, une poignée de têtes de chardon béni champêtre, ſéché à l'ombre & coupé par morceaux, faites-le bouillir dans trois demi-ſeptiers d'eau juſqu'à ce que le chardon ſoit cuit, & paſſez la décoction avec expreſſion ; puis on couvre la partie avec des plumaceaux trempés dans cette liqueur, & on la baſſine quatre fois par jour : on fait boire au malade le matin à jeun deux onces d'eſprit de vin rectifié, & au défaut un bon verre de bonne eau-de-vie, trois matins de ſuite.

Mais ſi le charbon eſt accompagné d'inflammation, ce n'eſt pas un mauvais ſigne, & on a lieu d'eſpérer de le guérir par l'aplication du cataplaſme maturatif ci-deſſus. Obſervez de purger le malade ſur la fin des ſupurations, & de lui faire garder un régime convenable.

Autre Reméde. Lorſque le charbon eſt formé, on doit y apliquer du vieux levain, ou bien un oignon cuit ſous la cendre, & tâcher de procurer la ſortie de la matiére qui y eſt renfermée : on doit ouvrir d'un coup de raſoir en croix le charbon ou bubon dès qu'il paroît, ſans attendre qu'il vienne à ſupuration, & on y apliquera un emplâtre d'onguent divin.

Que ſi on le veut faire percer, il faut prendre un oignon cuit ſous la braiſe, ou quatre dragmes de baume thériaque & l'apliquer deſſus.

Ou bien mettre un crapaud deſſéché dans un pot luté mis dans un four : ce crapaud deviendra enflé en attirant le venin : apliquez-en un autre & continuez.

CHARDON-BENI. Plante qui ne vient point dans les jardins ſi on ne l'y ſeme : elle eſt excellente pour les plaies récentes, lorſqu'on la cueille au commencement de Juin. Ses feuilles ſont cordiaques & ſudorifiques : elles guériſſent les fiévres, tuent les vers, réſiſtent au venin & à la putréfaction.

CHARDON à Foulon ou à Bonnetier. Plante qui ſert pour carder les étoffes de laine, comme les draps & les couvertures de laine, &c. On en ſeme la graine à claire voie ſur la fin de Mars dans une terre légere, à laquelle

il eſt bon d'avoir donné un labour avec la houe : & on le recouvre avec la herſe. Après que les chardons ſont levés, on les ſarcle, & on en arrache s'ils ſont trop drus. La premiére année & à la fin de Septembre, on arrache les tiges dont les têtes on fleuri : l'année ſuivante on cueille les autres. On peut auſſi les tranſplanter en levant de terre les tiges avec les têtes : & les planter dans une terre meuble à un pied l'un de l'autre, & on les récolte au mois d'Août ſuivant : on doit les couper à un demi-pied de longueur : on en fait des paquets compoſés de dix ou douze, on les fait ſécher à l'ombre ſur des perches & ſéparés les uns des autres : on fait choix de ceux qui ont les plus groſſes têtes pour les vendre aux Bonnetiers & Couverturiers.

CHARDONNERET. Petit Oiſeau qui chante fort bien. Les meilleurs ſont ceux qui naiſſent dans les épines, les mâles ont le tour du bec & les épaules noires, au lieu que les femelles ont le tour du bec brun ainſi que les épaules. Le chardonneret fait ſon nid en Mai, Juin & Août : lorſqu'on les a pris tout petits, on doit les nourrir avec des amandes douces pelées, pilées avec quelques petits biſcuits : on liquefie cette pâte avec de l'eau, & on les en nourrit juſqu'à ce qu'ils mangent ſeuls : on leur donne à boire au bout d'une plume ; enſuite on leur donne du chénevis concaſſé.

CHARGES des Habitans de la campagne, ou de ceux qui y ont des biens. Les Charges auxquelles ils ſont obligés de contribuer, ſont entr'autres les taxes de la Communauté dont chacun eſt membre, les tutelles, les curatelles, l'entretien des ponts & chemins, les octrois, les Collectes de la taille & du ſel, le Marguillage, les dixmes, le logement du Curé, les réparations de la nef. Ces ſortes de contributions ſe prennent ſur tous les biens-fonds de la Paroiſſe, & ſont ſuportées par les Propriétaires d'iceux, Habitans ou non. A l'égard des gages des Vicaires & du Maître d'Ecole, & les rentes dues par droits d'uſage, les ſeuls Habitans les ſuportent.

CHARME. Arbre de futaie : ſon bois eſt fort dur, ſon écorce blanche & raboteuſe. Sa tige qui eſt fort groſſe pouſſe des branches qui s'étendent en rond : il croît dans tous les bois ſous les grands arbres : on l'emploie dans les jardins à former des paliſſades qu'on apelle charmilles, que l'on plante avec des petits charmes, dont les plus hauts n'ont que dix à douze pieds.

On multiplie le charme, ainſi que l'érable, de graines ou de plants enracinés : par la premiére voie, ils viennent plus vîte & ſont plus beaux. On met la graine en rigoles ou en planches : on les leve au bout de deux ans, & on les tranſplante pour les mettre en paliſſades : il leve lentement,

mais il fait beaucoup de branches & d'ombre. Le bois de charme chauffe mieux qu'aucun autre, & il fait le meilleur charbon : les Charons l'emploient dans leurs ouvrages.

CHARRETTE. Sorte de voiture fort connue & fort néceſſaire à la Campagne : on en doit avoir de différente grandeur. Celles pour charrier les gerbes, le foin, le chanvre, doivent être grandes & plus étroites par le bas que par le haut : elles doivent avoir de bons eſſieux ; les roues en doivent être fortes, & les bordages doivent être bien cloués, les jantes bien enclavées, les ridelles de bon bois, & les planches fortes, car on doit en avoir où il y ait des planches pour porter les grains, le fumier, les terres, les matériaux, &c.

CHARRUE (la) eſt le principal inſtrument du labourage : elle eſt compoſée ordinairement de deux roues : & d'un eſſieu, ſur lequel eſt dreſſé la ſellette à laquelle eſt attachée le timon, le ſoc, le coutre, les oreilles & le manche. Le ſoc doit être placé de maniére qu'il n'incommode point celui qui tient la queue de la charrue : le manche doit être proportionné au train, l'oreille placée de façon qu'elle renverſe la terre commodément : le coutre deſtiné à fendre la terre doit être de bon gros fer, mais point trop large, afin qu'il ne ſe charge point trop de terre. On doit avoir pluſieurs charrues de différentes façons pour les divers labours : il y a des Provinces où l'on ſe ſert de charrues qui n'ont point de roues, mais ſeulement une perche ſur laquelle on monte tout le train de derriére ; elles ne peuvent guére être propres que pour des terres legéres, car elles ſont plus difficiles à manier que celles à roues : il y a auſſi des charrues à bras pour les petits jardins.

Toutes les charrues éxigent deux conditions eſſentielles : l'une eſt, que le ſoc & le coutre entrent ſuffiſamment dans la terre non labourée pour la verſer dans le ſillon, c'eſt ce que les Laboureurs apellent l'*entrure*, voilà pourquoi les bonnes charrues ont le ſoc & le coutre un peu obliques à l'âge (on apelle ainſi la fléche, qui eſt d'environ 4 pieds 8 pouces de long) du côté de la terre qu'on veut entamer, ce qu'on fait en diminuant l'entrure, en inclinant un peu les manches de la charrue vers la terre ou vers le ſillon. L'autre condition eſt, que la charrue pique convenablement à la qualité de la terre qu'on travaille : on y parvient aiſément avec les charrues qui ont un avant-train, en avançant ou en reculant l'âge ſur la ſellette ; mais il y a des charrues qui n'ont point d'avant-train, & entre celles-là, les unes ont derriére un long manche qui fournit au Chartier un puiſſant levier, avec lequel il fait piquer plus ou moins ſa charrue. Il y a des Provinces où les charrues

ſans avant-train, ſont établies ſur les jougs des bœufs, de façon que le ſoc ne pique ni trop ni trop peu : elles ont ordinairement un ſep fort large & fort long qui leur donne beaucoup d'aſſiette, & contribue à entretenir le ſoc dans la poſition convenable, & les Charrons ont ſoin de mettre des coins, qui étant plus ou moins frapés, augmentent ou diminuent l'angle que le ſep fait avec l'âge.

CHARRUE *à oreille.* Sorte de petite charrue qu'on apelle ainſi, parce qu'à côté du ſoc, qui eſt aſſez étroit, il y a une planche contournée de façon qu'elle renverſe la terre du côté qu'elle eſt placée; & comme on peut placer cette planche du côté que l'on veut, le Laboureur eſt le maître de renverſer la terre du côté qu'il veut. Par exemple, après avoir mis l'oreille de ſa charrue du côté de ſa main droite, & incliné le coutre du même côté, il renverſe la terre du côté gauche. Avant de commencer une autre raie, il attache l'oreille du côté de ſa main gauche, & il change la direction du coutre : de cette façon, la terre qu'on laboure ſe renverſe toujours dans le ſillon qu'on vient de former, & tout le champ ſe trouve labouré à plat. Par ce croiſement, les mottes ſont mieux briſées & la terre mieux remuée que ſi on faiſoit les labours dans le même ſens. Deux chevaux ſuffiſent pour cette ſorte de Charrue.

CHARRUE *à Verſoir.* Ce ſont de grandes charrues, dont le ſoc eſt une fois auſſi large que les ſocs des charrues ci-deſſus : au lieu de cette partie apellée oreille, elles ont une piéce de bois fortement attachée au côté droit de la charrue, & qu'on nomme le Verſoir. Ce Verſoir renverſe toujours la terre du même côté, qui répond à la main droite du Laboureur. Ces ſortes de charrues ne font pas un labour profond, mais enlevent une grande largeur de terre, qu'elles renverſent à côté preſque tout d'une piéce : il faut quatre forts chevaux pour les tirer. On a plutôt labouré un arpent avec ces charrues, mais la terre n'eſt pas ſi bien remuée qu'elle l'eſt par une charrue à oreille.

CHARRUE *à billonner.* Cette charrue n'a point de coutre, mais un ſoc long & étroit, & avec deux grands Verſoirs évaſés du côté du manche de la charrue, & échancrés en deſſous; de ſorte que cette charrue fait par ſa pointe un coin qui ouvre la terre : le milieu des Verſoirs la renverſe ſur les côtés, & leur extrêmité la plus évaſée, qui eſt échancrée, aplanit cette terre, ce qui donne au billon une forme en dos d'âne très-réguliere. (Le billon eſt une éminence formée par la charrue, & qui eſt bordée de deux ſillons.) On ne ſe ſert de cette charrue que dans les ſables.

M. de Till, Anglois, a imaginé une charrue qui porte en avant quatre coutres, au lieu d'un : ces coutres sont placés de façon qu'ils coupent la terre qui doit être ouverte par le soc, en bandes de deux pouces de largeur, ce qui fait que le soc, ouvrant un sillon de sept à huit pouces de largeur, le Versoit renverse une terre bien divisée, qui ne forme point de grosses mottes plattes, comme font les charrues ordinaires. Il arrive de là que quand on vient à donner un second labour, la charrue ne trouve à remuer que de la terre meuble, au lieu de rencontrer des mottes ou des gazons, souvent difficiles à diviser. Cette charrue remue la terre jusqu'à dix ou douze, & quatorze pouces de profondeur : &, comme elle fait de profonds sillons, & des billons fort élevés, la terre est bien plus en état de profiter des influences de l'air. L'Auteur de cette charrue veut qu'on mette tous les chevaux les uns devant les autres quand on la boure une terre molle, & que le tems le plus avantageux pour s'en servir, est lorsque la terre est un peu pénétrée d'eau.

2. Elles ne doit servir que pour les principaux labours, ou pour défricher les terres, ou pour mettre en bonne façon celles qui n'ont point été labourées depuis long-tems.

Cette charrue a de grands avantages; elle répand exactement la quantité de semence qu'on désire employer ; elle la place à la profondeur qu'on juge à propos, & ensuite elle la recouvre de terre.

CHARRUE *à coutres*. Est une charrue imaginée par les Auteurs de la nouvelle culture, & dont on peut voir la figure, ainsi que celle des autres charrues, dans le Traité de la Culture des Terres de M. Duhamel, tom. 2. Elle est composée 1. d'une fléche (c'est la principale piéce, cette fléche fait toute la longueur de la charrue & elle a quatre pieds huit pouces,) 2. de deux cornes ou manches, soutenus par la jambette, ou l'extrémité d'où partent les cornes : il y a dans le milieu de la fléche deux piéces de bois fortement arrêtées par deux boulons à vis : ces deux piéces, aussi-bien que la fléche, sont percées d'autant de mortoises ou ouvertures qu'on veut y placer de coutres : les coutres doivent entrer fort juste dans les mortoises, & être espacés de maniére que les pointes des coutres soient parallelement écartées à trois pouces l'un de l'autre, afin de pouvoir trancher les gazons en bandes de cette même largeur : la lame des coutres doit être fort mince, & d'acier bien corroyé : on met ordinairement cinq coutres à cette charrue ; c'est le moyen d'expédier promptement les cultures. Au reste, la fléche doit être percée de deux mortoises, par lesquelles on l'enfile aux

traverſes de l'avant-train de la charrue.

Cet avant-train eſt compoſé d'une roue de trente ou trente-deux, & juſqu'à trente-quatre pouces de diamétre ; on la peut faire legére en la faiſant ferrer d'un cercle de fer mince : cette roue eſt placée entre deux montans, ou limons, diſtans l'un de l'autre de dix-huit pouces. Ils doivent avoir quatre pieds huit pouces de longueur, le bois de ces montans doit avoir environ deux pouces en quarré : ces deux piéces ſont aſſemblées par deux traverſes qui ont deux pouces & demi de largeur, & un d'épaiſſeur, chevillées à demeure à l'un des montans, & à leur autre bout le montant doit pouvoir ſe démonter, pour enfiler aux traverſes la fléche de la charrue. Entre les montans, on introduit une eſpéce de roue, dans laquelle eſt une cheville de fer qui la traverſe d'outre en outre, & qui ſert d'eſſieu, & dont le diamétre eſt d'environ huit lignes : elle ne doit pas excéder en longueur les montans par le dehors. Pour fixer cette cheville, l'un de ſes bouts doit être courbé en fer aplati, & ſuivant la forme du bois du montant. Sur la ſurface ſupérieure de chaque montant, on poſe les crochets qui reçoivent les traits des chevaux. Les montans doivent être percés de quatre ou cinq trous, pour changer la roue de place, la faire avancer ou reculer, & piquer plus ou moins les charrues dans la terre.

Les coutres doivent être percés de pluſieurs trous, pour les pouvoir faire monter ou deſcendre ; ils doivent être d'égale longueur depuis le deſſous de la fléche, afin qu'ils entrent d'une égale profondeur dans la terre : ils doivent être arrêtés par le deſſous de la fléche avec une cheville de bois, de peur que la preſſion ne les faſſe élever.

Cette eſpéce de charrue eſt très-propre à défricher & à réduire proprement en bon état de labour de vieilles prairies. On paſſe les traits, par exemple, d'Orient en Occident, parallèlement les uns aux autres : cette opération réduit d'abord toute la ſurface du terrein en bandes de gazon d'environ trois pouces de largeur : les coutres entrent dans la terre à la profondeur de cinq à ſix pouces : deux chevaux tirent facilement cette charrue, chaque trait qu'elle donne diviſe en bandes quinze pouces au moins de largeur de terrein : tel eſt le ſervice important qu'on retire de cette charrue.

CHARTRE & Noueure, maladies des enfans. La premiére eſt une langueur qui les conduit à devenir noués : elle a pluſieurs cauſes, comme le vice du tempérament des peres & meres, ou celui du lait que les enfans ont ſucé, ou la négligence des nourrices à les bien emmaillotter, les tenir proprement, chaudement, les promener & les faire changer de ſituations, ou pour avoir été nour-

ris d'alimens nuisibles, ou sévrés trop-tôt : de ces diverses causes, vient l'épaississement du sang, les mauvaises humeurs, les obstructions du foie & des autres viscéres. Le ventre grossit, s'endurcit, la ratte s'allonge (c'est ce qu'on apelle le Carreau) tout le corps maigrit, sur-tout les cuisses, mais peu le visage. L'enfant a une fiévre lente ; une toux séche. A quelques-uns il vient des fluxions sur les yeux, des glandes le long du cou, des espéces de nodosités, ou gonflemens aux poignets, aux chevilles des pieds, aux genoux, qui alors se jettent en dedans : les matiéres qu'ils rendent sont claires, & toujours très-puantes. Les uns ont une faim canine ; d'autres, un dégoût général, ou une altération perpétuelle.

Telle est la maladie auquel on a donné le nom de chartre, & qui conserve ce nom, tant qu'elle n'attaque que les visceres du bas-ventre & les visceres glanduleuses : mais si le vice du sang passe jusqu'aux os, & qu'il leur fasse prendre une figure contre nature : par éxemple, si ceux des jambes ou des cuisses se courbent, s'ils se déboitent, pour lors l'enfant est véritablement noué, & on apelle cette maladie *Rachitis*, ou Noueure.

Le remède le plus convenable à ces deux maladies, pour enlever les obstruction du bas ventre, est la teinture de vitriol verte, & la teinture de vitriol bleue ; cette derniére est la même que l'autre, si ce n'est que sa préparation la rend plus active : à leur défaut, on peut user de teinture de Mars tartarisée.

1. Dès qu'un enfant est attaqué de cette maladie, on doit lui faire prendre, le matin à jeun & pendant huit jours, autant de gouttes de la teinture verte, qu'il a d'années, dans une cuillerée de vin & un peu de sucre ; on doublera les gouttes si elles n'excitent point de maux de cœur.

2. En donner une autre prise trois heures après le dîner. Les huit jours finis, le purger avec une médecine legére. Le lendemain lui faire prendre la teinture bleue, de la même maniére, pendant huit autres jours, & recommencer dans le même ordre jusqu'à la fin du premier mois. Dans le second mois, il en prendra pendant quinze jours, & de même dans le troisiéme, s'il n'étoit pas guéri.

S'il a le ventre gros & dur, & qu'il n'ait point de dévoiement, lui donner un petit lavement fait avec une décoction d'herbes émollientes, comme les feuilles de mauve : guimauve, pariétaire, avec du petit lait clarifié, on y délaiera une demi-once de casse mondée, sans la faire bouillir.

Le régime, pendant ces remédes, consiste en bouillons, potage, bouillie, œufs frais, gelée de viande, biscuit trempé dans l'eau rougie, le tout en prudente quantité, & à des heures réglées. Les fruits crus & toute sorte de pâtisserie

doivent être interdits, & sur-tout le pain sec, lequel est la cause de cette sorte de maladie, lorsque les enfans mangent trop.

Pour redresser les parties nouées, ou mal figurées, on s'y prend de plusieurs maniéres : par exemple, à l'égard de ceux qui, après avoir été sevrés ont les genoux tournés en dedans, ou qui inclineront à devenir boiteux, on doit tous les soirs leur bander les genoux & les jambes séparément, avec une compresse en dedans du genouil, & une petite écliſſe de fort carton mise en dehors.

2. Ceux qui sont menacés de devenir bossus, doivent être tenus sur le dos, sur un matelas uni & point mollet, le plus long-tems qu'il est possible.

3. Pour redresser la tête, les épaules, la poitrine, les hanches & les jambes, on doit faire usage des croix, corcelets & bottines, que des ouvriers font à cet effet. Mais on doit en diriger l'application avec beaucoup de prudence, de peur qu'ils n'apuient trop sur une autre partie, comme la poitrine. Cela est essentiel par raport aux croix de fer & aux porte-collets : à l'égard des corps & corcelets, ceux qu'on apelle de corde, c'est-à-dire faits avec un canevas piqué de chanvre, doivent être préférés à ceux de baleine, parce qu'ils font une compression plus égale. On doit faire examiner de tems en tems par un chirugien les progrès qu'opérent ces sortes d'instrumens. Enfin on doit leur frotter les nerfs des parties foibles & affligées, avec quelque bonne pommade nervale.

CHASSE. (la) Exercice où l'on poursuit le gibier, gros & menu, à poil & à plume. Il y en a de plusieurs sortes. La chasse royale, est aux chiens courans, avec meute & équipage : on y force le gibier, tel que le cerf, daim, chevreuil, sanglier. On apelle équipage de chasse tout ce qui sert à la chasse, comme les chiens, les chevaux, les piqueurs. *Voyez à l'article de chaque bete, la maniére de les chasser.*

Voici le gibier que l'on trouve dans chaque saison de l'année. 1. Au Printems, quoique cette saison paroisse morte pour la chasse, cependant on peut chasser alors depuis quatres heures du matin jusqu'à neuf. On entend les ramiers chanter sur les branches d'arbres, & la chasse n'en est pas mauvaise. On peut encore chasser dans une garenne jusqu'à dix heures : on y voit le lapin & le liévre qui viennent pour se retirer dans le fort. Il est bon aussi d'y aller au soleil couchant : on se poste à vingt pas du bois, & on y attend à la sortie le gibier, qui va manger dans quelque pré, ou dans quelques bleds encore verds. C'est aussi la saison de chasser le chevreuil. On le trouve dans les jeunes taillis, mais ce n'est que le matin & le soir.

En été, on chasse aux mêmes animaux, & on peut encore, dans la grande chaleur du jour, chasser les cailles, à

l'aide d'un chien couchant, & les tirer au fusil après les avoir fait partir.

En Automne, on trouve des oiseaux en abondance, & c'est la plus belle saison pour la chasse. Sur la fin d'Août, on peut dès-lors chasser les perdreaux avec le chien qui les fait partir devant les tireurs; car comme ils sont dans des chaumes où on ne les découvre qu'à peine, il seroit difficile de les tirer à bas. On peut encore les chasser à l'oiseau.

2. On peut encore, dans cette même saison, chasser dans les grands lieux marécageux, & le long des étangs, mais ce doit être de grand matin: on voit partir de dessus les herbes tous les oiseaux marécageux qui y ont passé la nuit, & qui vont par troupe. On fait le même exercice aux environs de quatre heures après midi qu'ils repartent tout d'une volée pour aller aux grains.

3. Les bêtes fauves qui sortent des taillis lorsque le soleil va se coucher. On se met à vingt pas de leur fort, & à l'opposite du vent, afin que ces animaux ne vous sentent point.

En hiver, on trouve plus de gibier. Dans la forte gelée, on tue facilement quantité d'oiseaux marécageux, qui vont alors aux grandes rivières & dans les ruisseaux: ils en font de même en tems de neige: on tue facilement dans le même tems les perdrix: car on les y voit de loin: on doit aller vers elles en tournoyant. Dans le dégel, ou le tems doux, on guête les oiseaux marécageux sur le bord des étangs & des marais: car alors les oiseaux abandonnent les rivières. En ce même tems on trouve les pluviers & les sarcelles dans les pays où il a plu. La chasse des ramiers se fait de nuit dans cette saison, à grand bruit, & avec le fusil.

Les personnes qui vont souvent à la chasse, font prudemment de porter des surtouts de couleur verte ou grise: le gibier en est moins effarouché.

Droit de CHASSE. Il apartient comme droit réel aux Seigneurs de fief, noble ou non, dans l'étendue de leur fief: ils peuvent en conséquence établir des Gardes-Chasses, & faire chasser par leurs Gardes ou Domestiques, eux non-présens. Ce droit apartient aussi aux Seigneurs Hauts-Justiciers dans l'étendue de leur Haute-Justice, & même quoique le fief apartienne à un autre; mais ce droit est personnel: ainsi ils ne peuvent envoyer chasser leur domestiques ou autres personnes de leur part, ni empêcher le propriétaire du fief de chasser dans l'étendue de son fief. Que si le Seigneur Justicier est d'un état ou condition qui ne lui permette pas de chasser lui-même en personne, il peut commettre quelqu'un qui chasse pour lui, à la charge d'en demeurer responsable, & de le nommer au Greffe de la Maîtrise des Eaux & Forêts.

Si la Haute-Justice est divisée ou démembrée entre plu-

fieurs Enfans ou Particuliers, celui-là seul à qui apartient la principale portion, a droit de chasser dans l'étendue de la Justice, à l'exclusion des autres co-Justiciers qui n'ont point de part au Fief; & si les portions sont égales, celle qui procéde du partage de l'aîné, a seule cette prérogative.

Au reste, la liberté qu'ont les Seigneurs de chasser sur leurs terres doit s'entendre, pourvu que ces terres soient éloignées d'une lieue des Capitaineries du Roi & de ce qu'on apelle les Plaisirs, & de trois pour pouvoir chasser aux chevreuils & bêtes noires.

Les Gentilshommes qui n'ont ni Justice, ni droit de chasse, ne peuvent tirer au fusil que dans celles de leurs terres qui sont autour de leur maison. L'Edit des Eaux & Forêts fait défenses aux roturiers de quelque état & condition qu'ils soient, non possédant Fief, Seigneurie & haute-Justice, de chasser en quelque lieu & maniére que ce soit, à péine de 100 liv. d'amende pour la premiére fois, du double pour la seconde, & du carcan & du bannissement pour la troisiéme. Les Seigneurs qui ont droit de chasse, peuvent suivre par-tout le gibier qu'ils ont fait lever dans leurs terres, mais les Arrêts les obligent en ce cas de faire honnêteté au Seigneur de la terre sur laquelle ils entrent.

Le tems de la chasse a été réglé par les Ordonnances du Roi. Ainsi celle du cerf est défendue depuis le mois de Mai jusqu'à la mi-Septembre. Celle des perdrix, Faisans & Cailles l'est pareillement avant le mois d'Août. La chasse est aussi défendue dans les bleds & autres grains depuis qu'ils sont en tuyau, & dans les vignes, depuis le premier Mai jusqu'après la vendange. Il est défendu de chasser avec chiens couchans, parce qu'ils détruisent tout le gibier. Tous les engins imaginés pour prendre le gibier, comme collets, bricoles, tonnelles, tirasse, sont défendus par la même raison: & cette sorte de chasse n'est permise que pour les bêtes féroces ou nuisibles, comme loups, renards, blaireaux, fouines. *Ord. de 1669. tit. des chasses.*

Les contestations sur la chasse sont portées devant les Maîtrises Particuliéres des Eaux & Forêts, soit Royales, soit Seigneuriales.

CHASSELAS. Est un raisin gros, blanc, excellent à manger: son eau est sucrée: il y a le chasselas noir, il est plus rare & plus curieux que le blanc, de même que le rouge, dont les grapes sont plus grosses. *Voyez* MUSCAT.

CHATAIGNIER. Arbre qui produit les châtaignes: il est assez commun dans les Provinces méridionales de la France.

Culture des CHATAIGNIERS. On peut regarder le châtaignier comme un présent dont la providence a gratifié l'homme dans certaines contrées, pour le dédommager de leur infertilité.

La châtaigne étant cuite, fait une bonne nourriture, dont l'eau eſt tout l'aſſaiſonnement. Le châtaignier ſe plaît dans les terres legéres, dans les lieux les plus arides, ſables, rochers, pierrailles, mais il faut que l'homme le façonne, & veille à ſon entretien. On apelle châtaigneraie, un terrein plus ou moins étendu, & planté de châtaigniers greffés. Un agriculteur peut ſe faire un revenu par le moien des châtaigneraies, mais il doit pour cela avoir des pépiniéres de châtaigniers pour y en élever de ſemence: les planter relativement à la qualité des terres, & les cultiver avec ordre. Cette pépiniére doit être hors de l'inſulte des beſtiaux. Une terre de médiocre qualité lui ſuffit, quand même elle n'auroit qu'un pied & demi de profondeur ſur un fond de roche ou de glaiſe. Elle doit avoir les quatre aſpects du ſoleil.

1. Avant d'enſemencer, il faut préparer la terre par des labours ſuffiſans, & ſemer au mois de Mars les châtaignes qu'on a eu ſoin de choiſir de la plus groſſe eſpéce, & qu'on a conſervées dans le ſable.

2. Les ſemer dans un ſillon ſur un ſeul rang, à la diſtance d'un pied l'une de l'autre, & laiſſer un intervalle d'environ deux pieds entre chaque ſillon. Au mois de Mars de l'année ſuivante on leur donne un leger labour, & au mois de Juin par un tems de pluye, on arrache les herbes qui les étouffent: on continue ainſi les labours les années ſuivantes, obſervant de les donner toujours plus profonds.

A la troiſiéme année, & dans le mois de Mars on les taille: c'eſt-à-dire, qu'on coupe les branches latérales, afin qu'ils ſoient de belle tige: & dès qu'ils ont cinq ou ſix pouces de circonférence à un pied & demi de terre, on doit les tranſplanter dans les châtaigneraies, dans leſquelles on doit fixer le nombre des plans que l'on peut mettre ſur le terrein, eu égard à ſa qualité. On plante plus épais dans les terres médiocres. Dès le mois d'Octobre on doit avoir fait faire les trous pour recevoir les arbres: ce ſont des tranchées qui ont une toiſe en quarré d'ouverture ſur un peu de profondeur, & à la diſtance de cinq à ſix toiſes. On plante par alignement les jeunes plants dans les mois de Novembre ou Décembre & par un beau jour, & on leur conſerve les mêmes aſpects qu'ils avoient dans la pépiniére. Tous les ans au mois de Mars on ébarbe les jets foibles ou inutiles. Dans le mois de Mai on greffe les châtaigniers en flûte, pour cet effet, on léve ſur un jet de châtaignier, bien ſain & bien nourri, un chalumeau de la longueur d'un pouce & demi, chargé d'un ou de deux bons yeux ou bourgeons, puis on dépouille de ſon écorce & de la longueur de deux pouces, un tronçon d'une branche de ſauvageon, & on couvre (autrement on revêt) ce tronçon, du chalumeau ci-deſſus, & de maniére que le tronçon ſe trouve de calibre au chalumeau. Il faut encore

obſerver de couper horiſontalement & dans une éxacte proportion l'écorce du tronçon de la branche, ainſi que le chalumeau, afin que les lévres de l'un & de l'autre ſe joignent aiſément: enfin il faut faire cette opération par un beau jour, ou du moins dans un vent du midi. On doit proportionner le nombre des entes ou greffes à la force & à la vigueur du ſauvageon ſur lequel on veut les placer; car le produit des châtaigneraies dépend du choix du fruit dont les ſauvageons ſont entés: ainſi le plus ſûr eſt d'avoir dans le coin d'un verger des arbres de l'eſpéce du fruit qui convient au terrein qu'on a.

Lorique les plans ont été entés, il faut les maintenir en vigueur par de fréquens labours, & les tailler convenablement aux terreins où ils ſont plantés. Dans les lieux bas on doit élaguer les branches, afin que l'arbre ait une haute tige: dans les lieux hauts, comme il eſt en plein air, & que ſa tige s'éleve peu, on retranche les branches tortues, & on ne conſerve qu'un petit nombre de maîtreſſes branches: on doit couper les branches tout comme le tronc, & le purger de tems à autre des branches gourmandes, c'eſt-à-dire qui affament l'arbre ſans aporter du fruit. Pour maintenir les châtaigniers en vigueur, il faut leur donner des labours.

Le bois de châtaignier eſt ferme, & le meilleur après le chêne pour bâtir & faire de la charpente: il ſert pour des ponts, des ouvrages de ſculpture, pour clorre des parcs, pour faire des échalas, des eſpaliers, des treilles, &c.

CHAUMES. Leur force & leur groſſeur les rend capables d'améliorer très-efficacement les terres: c'eſt un engrais tout porté ſur les lieux: les labours les enterrent: étant longtems à ſe conſumer, ils entretiennent les terres les plus legéres, & contribuent beaucoup à augmenter leur production; du moins ſelon le ſyſtême de la nouvelle culture.

CHAUX (la) eſt faite d'une pierre dure, compacte, & qui a été cuite au feu: car plus les pierres ſont dures & a prochent de la nature des marbres gris & noirs, plus elles ſont propres à faire de la chaux; mais elles demandent auſſi un plus grand feu. On doit obſerver une certaine proportion entre la quantité d'eau, & celle de la chaux qu'on veut éteindre. Le trop d'eau empêche la chaux de ſe diſſoudre & fait ce qu'on apelle de la chaux noyée: ſi on en met trop peu, on l'apelle de la chaux brûlée, parce qu'elle a été apauvrie par l'évaporation des ſels, au lieu que l'eau étant miſe dans une proportion convenable, elle abſorbe & concentre une bonne partie des ſels & des eſprits pétrifians. La chaux fait un meilleur effet quand elle eſt nouvellement éteinte, & encore toute chaude, & qu'on la mêle avec un ſable ſec: car on ne peut l'employer ſeule à cauſe que ſes parties ſont déſunies & ne peuvent faire un corps. On ne devroit employer aucu-

ne chaux, qui ne fût en pierre avant que de l'éteindre.

La meilleure chaux eſt celle qui ſe fait avec des pierres fort dures : il eſt bon que les pierres qu'on veut calciner demeurent quelque-tems expoſées à l'air pour exhaler leur humidité. Quand on cuit la pierre dans le four, il faut donner d'abord un feu modéré, de peur que l'humidité groſſiére qui s'envole n'enléve avec elle les ſels volatils ; mais cette humeur étant évaporée, il eſt bon de faire un grand feu pour rendre les particules des ſels plus déliées & plus ſubtiles. Lorſque la chaux eſt cuite, il ne faut pas la laiſſer à l'air, il faut l'éteindre dans l'inſtant qu'on la tire du four, la remuer continuellement quand on l'éteint, y verſer beaucoup d'eau une ſeconde fois : & quand elle eſt éteinte, la couvrir de terre pour la préſerver de l'action de l'air. La meilleure eſt celle qui a été gardée en cet état.

La chaux vive eſt celle qui ſort du fourneau ; & la Chaux éteinte eſt celle qu'on délaye avec de l'eau, & dont on fait du mortier. La meilleure eſt celle qu'on éteint au ſortir du fourneau : celle qui eſt bien cuite eſt blanche, graſſe, & il en ſort une fumée épaiſſe quand on la mouille ; il faut s'en ſervir auſſi-tôt qu'elle eſt délayée : on la ramaſſe en monceaux, & on la couvre d'un peu de ſable, juſqu'à ce qu'on en ait beſoin : alors on la detrempe avec du ſable & de l'eau. Pour blanchir les murailles & les plafonds, la Chaux doit être détrempée fort clairement : par exemple, ſept ou huit livres d'eau chaude ſur une livre de Chaux ; la laiſſer tremper ſept ou huit heures, & paſſer l'eau au tamis. La meſure eſt la même que celle du Plâtre. Le muid de Chaud rendu à une ou deux lieues, vaut autour de Paris 30 à 33 liv.

CHEMIN. La Police des grands Chemins apartient aux Tréſoriers de France : ils doivent veiller à ce qu'ils ſoient tenus dans le bon état où il doivent être pour la commodité du Public, & y faire faire les réparations néceſſaires : on ne doit rien faire ou mettre qui incommode le paſſage. A l'égard des chemins à l'uſage des particuliers, chacun des Intéreſſés doit contribuer aux réparations néceſſaires, ſelon ſon droit & ſon intérêt, & ſuivant les titres & poſſeſſions ; mais les réparations des chemins pour les ſervitudes ſont dûës par celui qui a le droit de ſervitude ; par éxemple, de paſſer ſur une partie de champ d'autrui pour aller au ſien. Pour les autres chemins d'un uſage commun entre Particuliers, chacun doit ſa part des réparations.

CHEMINÉES *qui fument.* Ce défaut peut venir de pluſieurs cauſes : comme des vents, du défaut d'air, de leur ſituation déſavantageuſe, de leur conſtruction defectueuſe, de la pluie, de la neige, de la preſſion des rayons du ſoleil,

du mauvais bois, ou du bois mal arrangé, de la maniére dont les tuyaux ſont dévoyés. Ainſi, 1. L'Architecte doit obſerver quels vents ſoufflent dans le Pays, & tourner ſa Cheminée de tel côté que le vent ne la puiſſe pas enfiler dans la longueur, c'eſt-à-dire, de haut en bas. 2. Le défaut d'air, vient ou de la trop grande chaleur de la chambre, qui ôte à l'air la force de ſoutenir la fumée, ou d'une clôture trop exacte, ou d'une porte ouverte dans une chambre plus chaude. 3. De la ſituation déſavantageuſe, comme ſi la cheminée eſt commandée par le toît ou par un mur, ou par quelqu'autre corps capable d'arrêter le vent & de le faire refluer, ou ſi elle eſt placée trop près d'une porte ou d'une fenêtre. 4. De la conſtruction défectueuſe, comme s'il ſe trouve des pierres qui avancent dans les tuyaux, ou que le contre-cœur de la Cheminée ne ſoit pas aſſez enfoncé. 5. La pluie & la neige, lorſque l'ouverture eſt trop large, car elle y tombe. 6. Les rayons du ſoleil, lorſqu'ils donnent dans la Cheminée. 7. Le bois mal arrangé, car il faut que l'air trouve un paſſage entre les buches; ou ſi le bois eſt verd ou humide. 8. La maniére dont les tuyaux ſont dévoyés comme il arrive dans ceux qui ſont adoſſés les uns contre les autres, mais on peut rectifier ce défaut, en les faiſant dévoyer par des lignes courbes, & non par des lignes droites; car les lignes courbes laiſſeront à la fumée un peu plus de place pour s'élever. Lorſque l'on conſtruit une Cheminée, il eſt abſolument néceſſaire d'obſerver les vents: or, on ne peut les connoître que quand on ſçait s'orienter; & pour s'orienter, il eſt eſſentiel de diſtinguer juſte le Midi. Voici pour cela une méthode auſſi ſûre que facile.

Elevez ſur un plan poſé horiſontalement, & bien à plomb, un ſtyle ou longue aiguille perpendiculaire au plan, ou une lame formant un triangle rectangle, que vous poſerez ſur un de ſes côtés. Du centre de l'aiguille, ou du point où l'angle droit du triangle touche le plan, décrivez pluſieurs cercles de différens diamétres, mais tous concentriques. Obſervez avant midi le moment où l'ombre du ſtyle ſe racourciſſant, touchera un cercle pour rentrer dans ſa circonférence, & le moment où elle y reviendra après midi pour en ſortir. De ces deux points, que dans leur tems vous aurez exactement marqués, tirez une ligne droite qui aille de l'un à l'autre, partagez cette ligne en deux également, & par le point de ſection & celui du centre de vos cercles, tirez une ligne droite qui vous donnera dans la préciſion poſſible la ligne méridienne: car perſonne n'ignorant que le ſoleil eſt également élevé ſur l'horiſon à huit heures du matin & à quatre du ſoir; à neuf & à trois; à dix & à deux, on doit être convaincu que l'eſpace

l'eſpace compris entre les heures, étant coupé en deux parties égales, le point de leur diviſion eſt infailliblement le point du midi.

Lorſque l'on a le midi, les trois autres points cardinaux ſont faciles à trouver, & les quatre principaux vents ſont connus. Or, c'eſt ſur leur nature, & leurs effets dans le pays, que l'Architecte doit ſe déterminer pour tourner ſon Bâtiment, & conſtruire ſes Cheminées. S'il eſt gêné par le terrein, il doit ſçavoir les faire rondes, ou quarrées, ou triangulaires, ſuivant la ſituation ou la nature du lieu. D'habiles Architectes ont obſervé que les cuiſines tournées au Midi & à l'Occident, fument moins que celles qui ſont tournées aux autres vents, & qu'ainſi il en faut percer les portes & les fenêtres de ces côtés. On doit prendre garde encore que les vents dominans dans la contrée n'enfilent la Cheminée dans ſa longueur; parce qu'alors ils s'y engouffrent.

Pour obvier aux mauvais effets du vent, à l'égard des Cheminées déja conſtruites, on a imaginé diverſes couvertures de Cheminées. L'effet que doivent produire ces couvertures, eſt de laiſſer un paſſage libre à la fumée, & de la fermer au vent: ainſi il y a pluſieurs ſortes de ces couvertures, ou calottes. Voici la deſcription de quelques-unes.

Cheminée à calotte. On éleve un tourillon ſur le faîte de la Cheminée, & l'on y place ſur un pivot la girouette & ſa calotte: cet ouvrage eſt de tôle: elle doit être peinte avec de la ſuie détrempée dans l'huile.

Cheminée en mitre. La couverture eſt plus large, & tombant un peu plus bas que la corniche du tuyau, laiſſe entre ſes apuis des eſpaces vuides par où la fumée s'échape.

Cheminée de Cardan. La couverture de cette cheminée a dans ſon ſommet une petite ouverture, & il ſort de chaque côté du tuyau deux corners, dont l'un tend en haut, & l'autre en bas. La régle certaine, en fait de Cheminée, eſt que lair s'accélére d'autant plus dans un tuyau, que l'entrée en eſt plus large: mais comme les Cheminées plates ont prévalu, c'eſt aux Architectes à ménager une hotte, la plus grande qu'il ſera poſſible: & pour cela ils ne doivent pas craindre de prendre un pouce ou deux du terrein de la chambre, & ſacrifier quelque petit avantage à celui de ne point avoir de fumée.

Chesne, arbre de futaie, fort connu par ſa grandeur, la ſolidité & la durée de ſon bois; mais il eſt le plus long à venir: il fournit le gland, les noix de galle & le guy. On compte trois ſortes de Chênes; 1. le vrai Chêne, qui a le gland plus long & plus gros, & qui eſt plus droit &

meilleur que les autres ; 2. Le Rouvre qui n'eſt pas ſi haut : il a le tronc tortu ainſi que les branches, & le gland plus petit ; 3. l'Yeuſe ou le Chêne verd, parce que ſes feuilles ſont toujours vertes.

La culture du Chêne mérite une attention particuliére à cauſe de l'étendue & de l'importance de ſes uſages. Sa propriété pour la conſtruction des vaiſſeaux le rend précieux aux Nations commerçantes. Toute ſorte de terrein lui eſt propre, mais il profite davantage dans les bonnes terres : il vit plus long-tems qu'aucune autre eſpéce d'arbre. Dans les terres fortes, il croît lentement, mais ſon bois eſt plus ſolide : dans les ſablonneuſes & graveleuſes il vient plus vîte ; mais il ne devient pas auſſi gros : dans les meilleures terres ſon diametre au bout de trente ans n'excéde guére un pied ; mais parvenu à ce degré de groſſeur, il croît très-promptement : ainſi ce ſeroit mal entendre ſes intérêts que d'abattre à cet âge un pareil arbre.

Pour avoir des Chênes de la meilleure eſpéce, il faut ramaſſer vers le mois de Novembre les glands les plus gros, & qui par une parfaite maturité, ſont tombés de l'arbre : les ſemer auſſi-tôt dans une terre bien ameublie, & qu'on a laiſſée repoſer au moins tout l'été précédent. On doit auparavant la labourer, à ſillons croiſés, & ſemer enſuite à la main deux boiſſeaux de gland ſur une eſpace de 160 perches ou d'un acre, car il y en a beaucoup qui ſont mangés par les oiſeaux : il faut faire enſorte que la poignée ſe répande ſur la plus grande étendue de terrein que l'on peut ; après on doit paſſer la herſe pour les enſévelir. Lorſqu'on les plante pour former une avenue, il faut mettre un eſpace de 40 à 50 pieds.

Lorſqu'on veut élever un bois de Chêne ſur un terrein creux & humide, on doit d'abord en partager l'étendue en différentes portions, le labourer enſuite à ſillons croiſés, en Avril à ſillons hauts, en Juin herſer, & faire une couche de fumier ou de terreau, ou de marne, ou d'autre bon amendement : enſuite ſemer les glands comme ci-deſſus, puis labourer à ſillons croiſés : enfin, défendre le champ du dommage que le bétail y pourroit faire. Dans les lieux élevés on doit labourer d'abord la terre à l'uni à la fin d'Octobre, & avec la grande charrue : au commencement de Décembre herſer, répandre les engrais, comme fiente de cheval, de poule, raclure de corne, chiffons, labourer à la traverſe : au milieu de l'été donner un troiſiéme labour ; retourner la terre à la Saint Michel ; la herſer à la Touſſaint, & alors ſemer les glands, mais en ſemer quatre boiſſeaux par acre.

Ceux qui ont des Bois aiment mieux employer des plants

enracinés que de ſemer des glands. Pour cet effet, ils déracinent un jeune plant, & avec la motte, autant qu'il eſt poſſible, ils le tranſportent dans une foſſe préparée, & ont ſoin de couper entiérement le pivot : le tout dans le mois d'Octobre, ou au milieu de l'hiver.

Le Chêne eſt le bois le plus fort & le meilleur à bâtir, tant ſur la terre que dans l'eau, parce qu'il ne pourrit pas : c'eſt le bois le plus eſtimé pour tous les ouvrages de charpente, de menuiſerie & de ſculpture. Celui de Dannemarck eſt le plus propre à faire de belles boiſeries.

CHÉNEVI (le) eſt la graine qui produit le chanvre, elle vient du chanvre mâle : il eſt d'un grand uſage pour la volaille, oiſeaux, pigeons & poules : on en fait de l'huile à brûler : cette même huile ſert pour aprêter les laines. Le Chénevi réduit en poudre entre dans la compoſition du ſavon noir.

CHENILLES. Reméde pour garantir les arbres du ravage qu'y font les Chenilles. Prenez du genet, coupez-le menu : faites-le infuſer dans de l'eau pendant la nuit : il en faut une braſſée dans un baquet, le lendemain aſpergez-en avec un goupillon les arbres & autres plants où vous verrez des Chenilles : faites pluſieurs fois la même opération.

Autre reméde contre les Chenilles : l'eau de ſavon le plus commun ſuffit. Faites tiédir pour cet effet une chaudronnée d'eau d'environ deux ſeaux, & faites-y fondre deux livres de ſavon noir qu'on aura ſoin de remuer, afin de bien mêler le ſavon, enſuite avec une eſpéce de balai ou poignée de genet, arroſez légérement avec cette eau toutes les plantes & les arbres qui ſont acceſſibles, où l'on verra le plus de ces inſectes, & ils mourront tous.

CHERUI ou CHIROUI. Plante potagére dont les racines ſont faites en forme de petits navets longs, & que l'on mange en Carême : on la multiplie de graine qui eſt noirâtre & piquante à la langue, on la ſéme & on la cultive comme la betterave : elle vient auſſi de plant.

CHEVAL. Animal fort connu, qui a quatre pieds, qui hennit, & qui rend de grands ſervices à l'homme.

Les parties d'un beau Cheval doivent être formées de la maniére ſuivante.

La tête doit être menue, étroite & ſeche, point trop longue, placée haute. Les oreilles petites, droites, placées au plus haut de la tête ; les pointes des oreilles portées en avant lorſqu'il galope ou va le pas, ce qu'on apelle l'oreille hardie : le front étroit avec un épi, c'eſt-à-dire, un retour de poil en forme de friſure naturelle ; une étoile au front, mais lorſqu'il n'eſt ni gris ni blanc : les ſallieres élevées & point enfoncées ; les yeux clairs, vifs,

pleins de feu médiocrement gros & à fleur de tête, le regard fixe & fier, les nazeaux bien fendus, les lévres menues, la barbe ne doit avoir guére de chair, & n'être ni plate ni relevée : la bouche médiocrement fendue, la langue menue, les barres tranchantes & décharnées : on apelle ainſi la partie des gencives qui eſt ſans dents, & qui ſert à l'apui du mors ; elles doivent être telles pour être ſenſibles, afin que le cheval ait bonne bouche lorſqu'il a l'apui égal, ferme & leger, l'arrêt aiſé, qu'il a la bouche fraîche & pleine d'écume, & que l'embouchure lui donne du plaiſir. L'encolure ne doit pas être chargée de chair ; elle doit monter droit en haut en ſortant du garot, & aller en diminuant, faiſant un peu l'arc juſqu'à la tête ; être longue, & près de la criniére, être maigre & tranchante. A l'égard des Jumens, c'eſt une bonne qualité d'avoir l'encolure un peu épaiſſe & charnue : l'encolure eſt plus néceſſaire pour la beauté du cheval que la petite tête.

Le crin doit être délié, long, peu épais : le garot élevé & aſſez long, point trop charnu : les épaules médiocres, plates, déchargées de chair : c'eſt un grand défaut pour un cheval d'être large d'épaules, ainſi, il ne faut pas qu'il y ait plus de cinq pouces de diſtance d'un bras à l'autre. Un beau Cheval doit encore avoir les reins doubles, c'eſt-à-dire, un peu plus élevés aux côtés de l'épine du dos qui doit être large & bien fournie : le dos ferme, point enſellé depuis le garot juſqu'aux hanches. Le tour des côtes amples & rondes, le ventre médiocre aux Chevaux de main, mais grand pour ceux de carroſſe, cependant point avallée. Les flancs pleins, & au haut un épi de chaque côté : la croupe large & ronde, juſqu'au haut de la queue, & les os des hanches aſſez éloignés pour qu'ils ne ſe puiſſent voir : la queue ferme, forte, ſans mouvement, placée haute & garnie de poil.

A l'égard des jambes : celles de devant doivent avoir le bras large, nerveux : il doit être long pour les chevaux deſtinés au travail, & court pour ceux de manége, afin qu'ils aient un beau pli de jambe, & un beau mouvement en marchant.

La jambe doit être fort large & plate. Elle eſt telle lorſque le nerf eſt détaché & éloigné de l'os. Le genouil doit être également large & plat, ſans groſſeur ni rondeur au-deſſus : le boulet gros, plat & large, ſans enflure : le pâturon court. On apelle long jointés, ceux qui l'ont trop long. Le ſabot doit avoir la corne luiſante & unie, & former une figure ronde, mais plus large en bas qu'en haut : le talon haut & large, la fourchette bien nourrie, ni trop petite, ni trop groſſe. Les cuiſſes doivent être longues & bien fournies de chair : les jarrets grands, ſecs, nerveux & ſouples : la

jambe de derriére large & plate, descendant à plomb du jarret au boulet. Au reste, lorsque les pieds de devant sont bons, ceux de derriére le sont aussi. Les uns & les autres ne doivent pas être chargés de poil : les jambes doivent être d'une hauteur convenable : elles sont telles, lorsqu'en mesurant depuis le jarret jusqu'au coude, on trouve la même distance depuis le jarret jusqu'au bas du talon. Elles seront trop longues s'il y en a davantage. On apelle haut montés les chevaux qui les ont ainsi.

Observations qu'on doit faire quand on achete un cheval, pour n'être point trompé.

On doit éxaminer d'abord si le cheval qu'on achete est propre à l'usage auquel on le destine. Par éxemple, un cheval que l'on destine pour aller sur le pavé, doit être large près de terre, & ce qu'on apelle écaché : & celui au contraire que l'on destine à la chasse & à courir, ne doit pas être ainsi, parce qu'il auroit trop d'épaules, & conséquemment peu d'haleine & de vîtesse.

Cela posé, on doit éxaminer, 1. l'âge du cheval. Or on le connoît à certaines dents. Pour cette effet, il faut sçavoir que peu après qu'il est né, il lui vient d'abord les dents de lait : elles sont petites, blanches, & point creuses, faciles à discerner des autres. Jusqu'à deux ans & demi il en a encore douze, six dessus & six dessous : vers cet âge de deux ans & demi, il lui en tombe quatre, deux dessus & deux dessous : à la place de ces quatre dents, il en vient quatre autres, qu'on apelle pinces : elles sont plus grandes & plus fortes : ce sont les dents du milieu. A trois ans & demi il lui vient ce qu'on apelle les crocs ou crochets, d'abord ceux de la gencive de dessous, & ensuite ceux de la gencive de dessus : vers ce même tems de trois ans & demi, il lui en tombe encore quatre autres de lait, deux dessus & deux dessous : & à leur place, il en revient quatre autres aussi grosses que les pinces, on les apelle mitoyennes. A quatre ans & demi les quatre derniéres de lait, qui sont aux quatre coins dessus & dessous tombent, & il en vient à leur place quatre autres, qu'on apelle les coins.

De là il suit, 1. que lorsqu'un cheval n'a encore que huit dents de lait, il n'a guére plus de deux ans & demi, ou tout au plus trois. 2. Que lorsqu'il en a encore quatre, il n'en a pas plus de trois & demi, & que lorsqu'il n'a plus de dents de lait, il a tout au moins quatre ans & demi, & il est dans les cinq ans. Il a cinq ans pleins, lorsque la chair qui étoit au dedans des coins est toute retirée. Il a cinq ans & demi lorsqu'elles demeurent creuses & vuides. Depuis cinq ans & demi jusqu'à six, ce vuide s'emplit, & à six ans la dent se trouve aussi haute par le dedans que par le dehors, il ne reste qu'un creux au milieu. Le Cheval étant à l'âge

de six ans, marque, c'eſt-à-dire, que les coins ſont creux & noirs dans le milieu; car à cet âge, on ne regarde plus qu'aux coins. A ſix ans complets, il a les coins hors de la gencive de l'épaiſſeur du petit doigt; à ſept, de l'épaiſſeur du ſecond doigt, ou doigt annulaire; à huit ans, de l'épaiſſeur du troiſiéme doigt. Or cette hauteur de la dent hors de la gencive, eſt la marque la plus sûre pour diſcerner l'âge. A cet âge de huit ans, la dent (c'eſt-à-dire les coins) n'a plus de creux noir, & elle eſt toute unie: on apelle cela avoir raſé, parlant du Cheval, & cependant il y en a pluſieurs qui à neuf ans n'ont point encore raſé.

Lorſqu'une fois le Cheval a raſé, on ne peut juger de l'âge qu'à la longueur des dents, ou aux crochets ou crocs. Ainſi, ſi celui de deſſus & celui de deſſous eſt uſé, & égal au palais; ſi l'un & l'autre eſt gros & rond, craſſeux, uſé & jaune, le cheval a au moins dix ans; car, par éxemple, un cheval qui n'a que ſix ans, a le crochet de deſſus cannelé en dedans, & comme creux; & il a celui de deſſous pointu, tranchant des deux côtés, & ſans craſſe. Les autres marques qu'un cheval eſt vieux, ſont lorſque les ſallieres ſont fort creuſes, l'os de la ganache pointu, le poil du ſouci mêlé de poils blancs, ce qu'on apelle filler: ce qui dénote quatorze ou quinze ans, le palais décharné & ſec dans le milieu.

2. Pour connoître s'il a les yeux bons, il faut, 1. bien ſituer le cheval: conſidérer long-tems, & avec grande attention ſes yeux, les regarder la nuit avec une petite bougie, parce qu'on verra juſqu'à la moindre tache. Si on eſt en plein jour & au ſoleil, comme dans un marché, chercher l'ombre, & mettre la main par-deſſus l'œil: la vûre doit être claire & tranſparente comme du criſtal, ſans nuage ni tache, ni cercle blanc autour. La prunelle, qui eſt le fond de l'œil, doit être blanche, ſans tache au fond, qu'on apelle un dragon.

En général, un cheval qui eſt aveugle a la démarche incertaine, quand il eſt mené en main, il n'oſe mettre les pieds à terre: étant dans l'écurie, ſes oreilles ſe dreſſent & tournent de côté & d'autre, quand il entend quelqu'un derriere lui.

3. Examiner ſi l'eſpace entre les deux os de la ganache près du goſier, eſt raiſonnable, s'il n'y a pas dans cette eſpace aucune dureté, ni glande mouvante: car ſi le cheval eſt jeune, c'eſt un ſigne qu'il n'a pas jetté ſa gourme, ou qu'il l'a jettée imparfaitement; mais ſi la glande eſt fixe & douloureuſe, & que le cheval ait paſſé ſept ans, c'eſt un ſigne de morve. Cependant il y a des chevaux qui ont en ces parties des duretés fixes qui ne ſont pas morve: on les apelle fics, & on peut les extirper avec le raſoir & des cauſtiques.

4. Les épaules, ſi elles ſont bien ou mal bâties. Il faut qu'un beau cheval ait les épaules plattes, petites, déchârnées. Celles qui ſont chargées de chair, & peu mouvantes, rendent un cheval déſagréable, & l'empêchent d'être un bon coureur : cependant un cheval chargé d'épaules eſt bon pour le tirage, c'eſt-à-dire, pour le carroſſe ou la charrette.

5. Les jambes. 1. Voir ſi elles ne ſont pas uſées & travaillées : or elles ſeront telles ſi elles ſont droites, c'eſt-à-dire, le genouil, le canon & la couronne deſcendront à plomb, & le boulet ſera auſſi avancé que le reſte : on apelle ce défaut être droit ſur ſes membres : car, pour qu'une jambe ſoit bien plantée, il faut que le dedans du boulet ſoit placé de deux doigts plus en arriére que la couronne (celle-ci eſt l'eſpace qu'occupe le poil qui tombe ſur la corne tout autour du pied) 2. Si elles ne ſont pas arquées, c'eſt-à-dire, lorſque la jambe prend la forme d'un arc plus ou moins, défaut qui vient d'un travail exceſſif. 3. Si elles ſont ſuffiſamment plates & larges, ce ſont les meilleures : & elles ſont telles, ſi le nerf qui eſt au derriére de la jambe eſt gros & ferme, & éloigné de l'os. 4. S'il n'y a point des boulets, entre le nerf & l'os, une groſſeur molle & pleine d'eau, qu'on apelle mollettes : elles indiquent que le cheval a beaucoup travaillé. 5. Si on ne trouve point quelque ſuros : c'eſt une eſpéce de calus attaché à l'os, & dont on s'aperçoit en paſſant la main le long du canon, qui eſt l'eſpace de la jambe, depuis le genouil juſqu'au boulet : il vient en dedans du canon. S'il en vient un autre en dehors, on les apelle des ſuros chevillés, parce qu'ils traverſent la jambe : ils font boiter le cheval à la longue. 6. S'il n'y a point une crevaſſe, qu'on apelle malandre, au pli du genouil, car elle tient la jambe roide, ſur-tout aux vieux chevaux. 7. Si le boulet eſt tel qu'il faut : s'il n'eſt pas trop petit, marque de peu de vigueur, ou ne paroît pas trop gros, ce qui marqueroit une jambe uſée : s'il n'eſt pas trop roide ou trop pliant, ſur-tout derriére, ce qui dénote la foibleſſe de cette partie : s'il n'y a pas en quelqu'endroit du boulet une groſſeur comme une petite noix, molle au toucher, & pleine de glaires, marque de jambe travaillée.

On connoît enfin qu'un cheval a les jambes uſées, ſi, étant arrêté, il avance tantôt une jambe, tantôt une autre, pour ſe ſoulager ; ou ſi, étant à l'écurie, il en avance une, & demeure-là, ce qu'on apelle montrer le chemin de S. Jacques.

6. Examiner ſi le cheval eſt bien planté ; pour l'être bien, il faut, 1. pour les jambes de devant qu'elles ſoient plus écartées du côté des épaules que du côté des pieds, enſorte que la diſtance d'un pied à l'autre doit être moindre. Les genoux ne doivent point être ſerrés l'un

contre l'autre : la jambe doit aller en ligne droite juſqu'au boulet ; les pieds étant poſés à terre, les pinces doivent être directement en avant. A l'égard des jambes de derriére, elles doivent tomber à plomb du jarret au boulet : les pieds doivent être poſés à plat & non ſur la pince : car s'il poſe la pince la premiére, c'eſt une marque qu'il a tiré la charrette. Enfin, les pieds ne doivent point être fitués en dehors, ſur-tout lorſqu'il recule.

7. Examiner s'il marche bien : or il marche bien, 1. lorſqu'il fait le lever de la jambe avec facilité, qu'il ne croiſe pas les jambes l'une ſur l'autre ſans porter le pied ni en dehors ni en dedans : 2. lorſqu'il a le ſoutien bon, c'eſt-à-dire, lorſqu'il ſoutient la jambe en l'air le tems qu'il faut, & ne laiſſe pas tomber promptement ſon pied à terre : 3. lorſqu'il a l'apui du pied à terre ferme, & ſans apuyer le pied plus d'un côté que d'autre, ni en dedans ni en dehors, mais droit, & lorſque le boulet ne porte point trop bas ou demeure trop roide : 4. lorſqu'il avance ſon apas, c'eſt-à-dire, qu'il eſt diligent à marcher ; qu'il eſt léger à la main, c'eſt-à-dire, qu'il n'apuie point trop ſur le mors ; qu'il mâche continuellement ſa bride, tient la tête haute, & qu'il a du mouvement aux épaules pour la commodité du Cavalier ; que ſes pas ne ſont point allongés ni dégingandés : qu'il remue ſouvent les jambes ſans battre la poudre, & qu'il fait deux tems dans un eſpace, où d'autres chevaux n'en font qu'un, ce qu'ils ne devroient pas faire : 5. lorſqu'il va commodément ; & il ira ainſi, ſi le train de devant & celui de derriére ne font qu'un & ſeul & même mouvement ; car par là il ne cauſe aucun faux mouvement au Cavalier, & ne l'ébranle point du tout.

8. Lorſqu'il marche avec ſûreté ; & pour le faire il doit, 1. lever la jambe un peu haut, car s'il ne la leve pas aſſez, c'eſt une marque qu'il a les jambes ruinées ; 2. avoir l'apui du pied bon & ſûr, pour ne pas broncher. Pour avoir toutes ces qualités, il faut qu'un cheval ſoit un peu long. Au reſte, lorſqu'un cheval va le trot, il leve les jambes en croix de S. André ; ainſi il leve la jambe du montoir devant, & celle hors du montoir derriére, & il les tient en l'air en même-tems : enſuite poſant ces deux là à terre, il leve les deux autres en l'air, & toujours de la même maniére alternativement. Lorſqu'un cheval va l'amble, il leve les deux jambes du même côté & les a toutes deux en l'air en même-tems. 2. Il porte à terre le pied de derriére environ vingt pouces plus avant, qu'il n'a poſé le pied de devant, car plus il le poſe avant, mieux il va l'amble.

8. Examiner les pieds, & 1. le ſabot qui doit être d'une forme preſque ronde, & avoir la corne douce, unie, bru-

ne & épaiſſe ; voir ſi elle n'eſt pas caſſante, ce qu'on reconnoîtra, s'il manque beaucoup de morceaux de corne autour du pied, & ſi elle éclate à l'endroit où les clous ſont rivés ; 2. ſi les cercles qui entourent ſouvent la corne, ſont plus hauts que le reſte de la corne, car alors ils font boiter le cheval : 3. s'il n'y a pas au pied aucun avalure, c'eſt-à-dire, lorſque le cheval ayant fait quartier neuf, la corne eſt raboteuſe & difforme : 4. ſi la ſolle eſt forte, tout le pied creux & éloigné du fer : 5. ſi le cheval n'eſt pas encaſtelé, & on l'apelle ainſi, lorſque les talons ne prennent pas leur tour en rond, mais s'étreciſſent auprès de la fente de la fourchette, enſorte que de chaque côté de cette fente, au lieu de trois ou quatre doigts de largeur au talon, il y a à peine un doigt : c'eſt un défaut qui fait ſouvent boiter & marque une grande ſéchereſſe de pied : 6. s'ils n'ont pas dans le pâturon un des côtés du talon plus haut d'un pouce que l'autre, la mauvaiſe ferrure peut en être la cauſe : 7. ſi le pied n'eſt pas comble, on l'apelle ainſi lorſque la ſolle eſt plus haute que la corne, & que tout le pied eſt plein par le deſſous, & rond au lieu d'être creux, c'eſt un défaut qui rend le pied difforme & ſemblable par le deſſus à une écaille d'huître : 8. s'il n'a pas quelqu'ulcére ou poireau en dedans des quartiers qui ſont fendus depuis le poil juſqu'au fer, ou au-deſſus de la courronne. Enfin, on doit éxaminer ſi le cheval n'a pas les pieds trop gros ou trop grands, ou s'il ne les a pas trop petits.

9. Examiner s'il a aſſez de corps ou de flanc, ce que l'on connoît par l'eſpace vuide qui eſt depuis l'os de la hanche juſqu'à la derniére côte, ou ſi les côtes ſont trop ſerrées, en comparant leur hauteur avec les os des hanches ; ce défaut peut venir de maigreur, & en ce cas il peut ſe guérir ; mais s'il vient des côtes mal tournées, le défaut eſt notable : car quoique le cheval ait de l'ardeur, & qu'il mange bien, il ne prendra jamais de flanc, & deviendra efflanqué.

10. Voir s'il n'eſt pas altéré de flanc, ou s'il a le flanc trop avalé : ce défaut eſt un acheminement à la pouſſe, on le connoît lorſque le cheval tirant ſon haleine, retire la peau du ventre à ſoi, & fait au long des côtes comme une corde ou un vuide : c'eſt ſigne d'une grande chaleur cauſée par une fatigue exceſſive.

11. Voir s'il n'eſt pas pouſſif outré, ou pouſſif déclaré, ce que l'on connoît lorſque le cheval tire ſon haleine à lui, & que le flanc lui bat non-ſeulement au haut des côtes, mais auſſi juſqu'auprès de l'épine du dos, ou juſqu'au plat de la cuiſſe ; on le connoît encore s'il a le flanc fort avalé, ſi en le faiſant touſſer, la toux eſt ſéche & réité-

rée, s'il perte en touſſant : dans tous ces cas, le mal eſt incurable : ont connoît s'il eſt courbattu aux mêmes indices.

12. Examiner s'il n'eſt point ſouffleur ou ſiffleur, c'eſt-à-dire, ſi en galopant ou en trottant quelque tems, il ſouffle extrêmement juſqu'à inquiéter le Gavalier : mais ce défaut qui déplaît à tout le monde, ne vient pas de la pouſſe ni d'aucun vice du poumon, comme on le croiroit, il vient de ce que les conduits de la reſpiration ſont trop étroits : ces ſortes de chevaux, quoiqu'ils ne ſoient pas pouſſifs, & qu'ils ſoient de ſervice, ne durent pas ſi longtems que les autres.

A l'égard des chevaux de carroſſe, il faut les faire tirer avant de les acheter, quoiqu'ils aient belle montre à trotter : & pour tirer comme il faut, ils doivent baiſſer les hanches en tirant, lever l'encolure & la tête.

12. Examiner le train de derriére, &, 1. voir ſi la croupe n'eſt point coupée ni avalée : 2. ſi la queue n'eſt point ſituée trop bas, marque de foibleſſe : 3. ſi les cuiſſes ſont ſuffiſamment éloignées l'une de l'autre, ſi elles ſont maigres & décharnées : 4. ſi le cheval n'eſt pas crochu, ce qui arrive lorſque les jarrets ſont plus près l'un de l'autre que les pieds : ce défaut vient de foibleſſe, & fait que dans les deſcentes ils ſe les frottent l'un contre l'autre : 5. s'il n'a pas le défaut contraire, c'eſt-à-dire, s'il porte les jarrets en dehors, ce qui vient de la même cauſe : 6. s'il n'y a pas quelque groſſeur ou tumeur, comme une chair molle croiſſant entre cuir & chair, entre le gros nerf & l'os du jarret au-deſſus du pli, ce qu'on apelle un veſſigon, ou une tumeur qui vient au-deſſous qui fait porter la jambe roide au cheval & le fait boiter ; ou une tumeur calleuſe, dure comme l'os, qui vient au haut du plat de la jambe & en dedans : elle eſt douloureuſe & faite boiter le cheval, c'eſt un éparvin : ce défaut fait que le cheval n'a pas le mouvement du jarret libre & aiſé, & on le connoît en ce qu'il hauſſe, en marchant, la jambe de derriére plus haut que l'ordinaire par un mouvement violent ; 7. ſi le pli du jarret n'eſt point enflé : ce défaut eſt conſidérable, c'eſt ſouvent une ſource de quantité de mauvaiſes humeurs. 8. S'il n'y a point de crevaſſe, qu'on apelle ſolandre, par où s'évacue l'humeur. En un mot, on ne ſauroit trop éxaminer le jarret, parce que cette partie porte la plus grande charge du corps. 9. Lorſque les deux jambes de derriére ſont plus foibles que les deux de devant, le cheval ne fera pas un long ſervice. On connoît cette foibleſſe lorſque le cheval n'a que peu ou point de mouvement à la jambe de devant, & que quand on le pouſſe, il forme des arrêts ſur les hanches : ſi au contraire la foibleſſe vient des jambes

de derriére, il ſera crochu, ou au contraire il portera les jarrets en dehors, ou il aura les défauts dont on a parlé ci-deſſus.

13. Examiner le bas du jarret, & voir s'il n'y a pas le long du nerf de la jambe, 1. des queues de rat : ce mal a la figure d'une arrête de poiſſon : l'endroit où il eſt, eſt ſans poil. 2. Des poireaux : ils viennent au boulet, ou ils ſont cachés ſous le pâturon : ils jettent une humeur puante, infectent la jambe, & ſont difficiles à guérir. 3. Des fics, qui viennent à la fourchette, dans le milieu ou à côté, & quelquefois ſous la ſole, quoiqu'ils ne jettent pas du pus au commencement, ils ſont fort longs à guérir : il faut ſe garder de négliger ce mal. On connoît qu'un cheval a eu des fics, lorſque le pied qui en a été affligé eſt plus grand que les autres. 4. Des crevaſſes qui entourent le derriére du boulet, à l'endroit du pli : on les apelle mulles traverſieres : elles ſont douloureuſes, & ſéchent difficilement. 5. Ce qu'on apelle de mauvaiſes eaux : c'eſt une humeur fort puante, qui, en ſortant, rend le cuir blanchâtre : on la découvre ſous le poil du pâturon : elle vient le plus ſouvent aux jambes de derriére. On peut arrêter le cours de ces eaux dès le commencement, ſinon elles deviennent l'origine des maux qui font périr les chevaux par les jambes.

Les chevaux de carroſſe ſont plus ſujets que les autres à tous les maux dont on vient de parler de cet article, parce qu'ayant été nourris dans des pays marécageux, comme la Hollande, la Friſe, &c. ils ont contracté des humeurs qui leur tombent ſur les jambes, & leur cauſent divers maux, tous fort dangereux.

Le plus sûr, lorſqu'on achete un cheval de carroſſe, eſt de le choiſir, autant qu'il ſe peut, avec peu de poil : qu'il ait les jarrets ſecs, ſans chair, la jambe plate & nerveuſe, ſans enflure au boulet, ni autres défauts notables.

14. Examiner ſi le cheval ne boite point : & pour le connoître, le faire trotter de main ſur le pavé, & pendant qu'il trotte obſerver le lever, le ſoutien & l'apui de la jambe : voir s'il tient les reins droits, ſans les baiſſer & ſans ſe bercer, c'eſt-à dire, ſans pencher la hanche tantôt d'un côté, puis de l'autre, à tous les tems qu'il fait au trot, ni marquer ces mêmes tems avec la tête, ce qui ſeroit une marque qu'il boite, mais la tenir droite, ſans la branler.

15. S'il a bonne bouche : & pour cet effet, voir s'il a l'encolure relevée, large & épaiſſe, les reins bons & bien faits, ainſi que les jambes & les pieds. *Voyez ci-deſſus l'article de la bouche du cheval.* 2. Si, en apuyant le doigt fortement ſur la barre, cela lui cauſe de la douleur : c'eſt une bonne marque. 3. Voir ſi les barres n'ont point été rompues ou bleſſées, ce qu'on connoît par quelques cicatrices

4. S'il n'a point la bouche trop sensible, ce qu'on connoît, lorsqu'en le faisant partir de la main, il bégaie, c'est-à-dire, il bat à la main, ne pouvant souffrir l'apui : s'il ne s'arrête pas facilement au moindre mouvement de la main. Si au contraire on l'arrête facilement après une course violente : s'il a la bouche pleine d'écume, s'il mâche continuellement son mors : c'est la marque d'une bonne bouche.

16. Examiner s'il a de la vigueur & de l'agilité, ce que l'on connoît lorsqu'il est sensible à l'éperon, c'est-à-dire, qu'il se tremousse aux moindres aproches de l'éperon, ce qu'on apelle pincer un cheval : s'il tâche de s'échaper de la main avec action du pied. La vigueur est différente de l'ardeur : un cheval ardent est incommode, & déplaît au Cavalier, parce qu'il va d'une maniére turbulente & à contre-tems.

17. Voir s'il résiste & s'attache aux éperons, lorsqu'on lui en donne ; c'est-à-dire, qu'il rue, saute & recule, & se fait battre, sans vouloir aller en avant : on apelle *Rognungues* ces sortes de chevaux, c'est signe de méchanceté : on doit les distinguer des rétifs, qui veulent aller où il leur plaît, & refusent d'aller où l'on veut, & se défendent autant qu'ils peuvent pour ne pas obéir. On doit rebuter ces sortes de chevaux : car les meilleurs sont ceux qui craignent jusqu'au moindre signe du coup : qui, au seul serrer de la jambe sont en allarme, qui du pas, se mettent en galop, sans se faire solliciter ; qui galopent aisément & longtems, ont une carriére vive & unie, & l'arrêt leger & juste.

Enfin, pour achever de connoître un cheval qu'on veut acheter, on doit le monter au sortir de l'écurie, & sans l'animer, ni lui faire peur de l'éperon, ni de la houssine, lâchez-lui quatre doigts de la bride, pour le tenir dans l'apui de la main, le laissant aller le pas à sa fantaisie : laissez-le aller dans cette négligence un quart-d'heure : s'il doit broncher, il bronchera : s'il est pesant à la main, il ira entiérement sur le mors : s'il est paresseux, il diminuera son allure, & s'arrêtera. Si pour le faire aller en avant, il faut branler le corps, les jambes, & même les bras, vous connoîtrez bien-tôt les qualités du cheval. Mais si, malgré votre molesse à le chasser, il marche la tête levée, mâchant son mors, le pas hardi, & sans broncher, il ne faut pas douter que le cheval ne soit vigoureux. C'est un défaut notable si un cheval va l'entre-pas, ou le traquenard ; c'est-à-dire, si son allure est mêlée de l'amble & du pas, ou mêlée de l'amble & du galop, qu'on apelle *l'Aubin*, (comme les chevaux des Messageries qui portent les paniers ou ballots,) c'est une marque de foiblesse de reins, ou de jambes usées. Pour détruire dans un cheval cette sorte de train rompu : on peut lui mettre des en-

través ou cordages, afin de lui faire prendre un train assuré.

Les qualités d'un cheval, destiné pour aller le pas, sont différentes de celles d'un cheval destiné à la chasse. Pour bien aller le pas, un cheval doit apuyer le pied ferme à terre : de là vient qu'un cheval qui va bien le pas, ne galope pas dans la perfection : au lieu qu'un cheval de chasse galope facilement & assis sur les hanches, il ne leve pas trop haut les jambes de devant, il porte la tête & l'encolure haute, sans charger la main, ce qui marque qu'il est de grande haleine & vigoureux.

FERRURE DES CHEVAUX. Il est essentiel, pour tout homme qui a des chevaux, soit pour le voyage, soit pour le service de la campagne, soit pour tirer la chaise ou le carrosse, de sçavoir la méthode qu'il faut tenir pour les bien ferrer.

Il y a sur cela quatre régles principales. 1. On ne doit brocher ou mettre les clous qu'à la pince des pieds de devant, & au talon des pieds de derriére, parce qu'il y a beaucoup de corne à prendre à l'un & à l'autre. Ainsi, il faut bien se garder de les brocher à la pince de derriére, & au talon de devant, parce qu'il y a peu de corne, & qu'on rencontre d'abord le vif : de sorte que si on broche un peu trop haut vers ces endroits, on serre la veine qui entoure le pied, où l'on rencontre le vif, ce qui fait boîter le cheval, & l'on dit qu'il est encloué. De là vient le proverbe, pince devant & talon derriére, pour dire qu'on ne doit brocher que sur ces endroits-là.

2. On ne doit jamais ouvrir les talons aux chevaux, c'est-à-dire, que lorsque le Maréchal pare le pied, il ne doit jamais couper le talon près de la fourchette, & l'emporter jusqu'au haut à un doigt de la couronne, parce que par-là, il affame le pied, & fait qu'il se serre & s'étrécit.

3. On doit employer les clous les plus déliés de lame & non les épais, parce que ceux-ci font éclater la corne, & l'emportent avec eux, & que tous les trous coupent en rond le sabot.

4. Les fers doivent être les plus legers qu'il est possible, selon le pied & la taille du cheval, parce que les fers épais lassent le cheval, & que leur pesanteur fait bien-tôt lâcher les clous, au moindre chopement contre les pierres.

5. Pour bien parer les pieds des chevaux, le Maréchal ne doit point creuser dans les quartiers, ni couper les talons, parce qu'il affoibliroit ses pieds, & les feroit dessécher. 2. Il doit laisser les talons des pieds de devant forts, de peur que le cheval, venant à se déferrer, ne se gâte les pieds en chemin. 3. Ajuster le fer de façon qu'il ne soit

as trop couvert, ni trop découvert. Les éponges ne doivent guére être plus longues que le talon (on apelle ainſi les deux bouts du fer,) ni déborder beaucoup en dehors au talon; mais le milieu doit être poſé ſur le talon qui touche la fourchette. 4. Le fer ne doit point porter ſur la ſolle (qui eſt comme une ſemelle de corne au-deſſous du pied) mais ſur le tour & au-deſſous du ſabot, & d'un doigt de largeur, & également ſur la corne; car ſi le fer apuyoit ailleurs, il feroit boîter le cheval. 5. Mettre les clous, puis laiſſer aller le pied à terre, pour voir ſi le fer eſt bien aſſis; enſuite les brocher, c'eſt-à-dire, les enfoncer, les couper avec la renaille, couper la corne qui paſſe au-delà du fer, & celle que le clou a pû faire éclater au-deſſous. Enfin, les river bien éxactement.

Les perſonnes qui ont leurs biens ſitués dans des Provinces où il y a beaucoup de prairies & de fourages, peuvent faire commerce de chevaux. Pour cet effet, on doit élever, le plus qu'on peut, des jeunes poulains de ſes cavales, & avoir l'attention de les vendre dès qu'on les a dreſſés au trait, ou à la ſelle: ou bien on achete des poulains de trois ans, & après qu'on les a bien nourris juſqu'à cinq ou ſix ans, & qu'on ne les a fait travailler qu'avec ménagement, on les vend à haut prix, & on les remplace par d'autres jeunes, qu'on a à bon marché. On peut auſſi acheter des chevaux maigres de fatigue, mais ſans vices, & les revendre, quand on leur a fait bien reprendre corps.

Tous les Médecins ſont d'accord que l'éxercice du cheval eſt fort utile à la ſanté, & particuliérement dans la cachexie, les langueurs hypocondriaques, les affections mélancoliques, &c. Cet éxercice fortifie les digeſtions, rend la circulation plus libre, favoriſe les excrétions. Les ſecouſſes du mouvement du cheval donnent aux liqueurs la fluidité qui leur eſt néceſſaire, & aux ſolides, le reſſort pour bien s'acquitter de toutes leurs fonctions: (le changement d'air y contribue auſſi.) C'eſt une fort bonne méthode, pour conſerver ſa ſanté, de monter quelquefois à cheval; mais ce ne doit pas être quand on a trop mangé, ou qu'on a faim.

La plûpart des hommes deviennent gras & robuſtes, en s'adonnant à cet éxercice; au lieu qu'auparavant ils étoient maigres, foibles & délicats.

CHEVRE (la) eſt un animal à cornes, & à quatre pieds, qui donne de fort bon lait: on en éleve par troupeaux. Une bonne chevre doit être de grande taille, large du derriére, le poil doux & uni, les mammelles groſſes, les pis longs: les blanches paſſent pour avoir plus de lait. On fait cas de celles qui n'ont point de cornes. Les chevres ne vivent guére plus de huit ans: elles portent juſqu'à près de

ſept ; elles demandent qu'on les tienne proprement : elles ſe gouvernent comme les brebis : on les mene aux champs, & on les ramene dans le même-tems. Si on en a un troupeau, on n'en peut donner que cinquante à conduire au chévrier, parce que ce bétail n'eſt pas facile à mener. Ces bêtes trouvent facilement de quoi paître par-tout, & dans les lieux les plus ſtériles : les landes ſont les pâturages qu'elles aiment le mieux. En hiver, on les nourrit avec des feuilles d'arbres, des choux, des herbes ſéches, des raves, des navets : l'herbe apellée Quintefeuille, & la pâture pendant la roſée, les rendent abondantes en lait : on doit ſeulement les faire boire ſoir & matin, & les tenir chaudement en hiver ; car le froid leur eſt fort nuiſible. Elles donnent du lait pendant quatre ou cinq mois de l'année, & on les trait le matin & le ſoir. On doit faire accoupler les Chevres avec les Boucs lorſqu'elles ont deux ans, & dans le mois de Novembre, afin que quand elles chévrotent, elles trouvent de nouvelles herbes, pour avoir plus de lait. Une bonne chevre donne quelquefois juſqu'à deux chevreaux d'une portée : les chevres demandent qu'on les ſoigne pendant qu'elles chevrotent, car elles ſouffrent beaucoup : on doit les nourrir de foin quelques jours avant & après. On nourrit le chevreau de lait, & de la ſemence d'orme & de lierre : on les éleve pour le reſte comme les agneaux : les chevres alaitent un mois. Quand on a beaucoup de chevres, on fait mieux d'élever les chevreaux, pour augmenter le troupeau, que de les vendre petits.

Les maladies des chevres ſont à peu près les mêmes que celles des brebis, & conſéquemment les remedes le ſont auſſi.

Les chevres & les chevreaux ſont d'un bon profit à la campagne, par pluſieurs raiſons. 1. Elles donnent plus de lait que les brebis, & leur lait eſt plus ſain ; il eſt même ſouvent ordonné pour la ſanté. Quand elles ſont bien nourries, elles donnent juſqu'à quatre pintes par jour : on en fait des fromages en Languedoc & en Provence. On fait du ſuif de la graiſſe des chevres & des boucs. Le poil de chevre ſert à quantité de choſes utiles, comme chapeaux, bouracans, camelots, &c.

La chair du chevreau, quand il n'a pas paſſé ſix mois, eſt tendre & fort délicate.

Le Dauphiné, le Poitou, la Guyenne, ſont les Provinces où l'on nourrit le plus de chevres.

Les chevres ſont bonnes pour les terres maigres : elles ſe plaiſent ſur les collines les plus eſcarpées, les rochers les plus ſtériles, d'où cependant elles reviennent les mammelles pleines, pour nourrir leurs chevreaux, & elles remplacent en bien des pays le lait des vaches quand il n'y a point de ces dernieres.

CHEVREFEUILLE, (le) arbriſſeau. Ses fleurs ſont la plûpart de couleur de pourpre, rayées de quelques lignes blanches, & jettent une odeur ſuave : elles deviennent jaunes lorſque la fleur commence à ſe paſſer : les chevrefeuilles garniſſent les eſpaliers des jardins ; on en fait des paliſſades, des buiſſons, & on lui donne diverſes figures. Il vient de marcottes ; ou bien on couche les branches en terre, & il remplit le vuide des paliſſades qui en ſont formées : il ſe multiplie aiſément.

CHEVREUIL (le) eſt une bête fauve & ſauvage, qui vit dans les bois, qui reſſemble au cerf, mais qui eſt plus petit, & de meilleure fuite : il exerce fort les Chaſſeurs. Sa femelle s'apelle chevrette : on les trouve aux forts des buiſſons, bruyeres & joncs, dans les hautes montagnes & grandes vallées. C'eſt ſur la fin de l'été qu'on va les guéter dans les buiſſons où ils font leur viandis. On ne doit courir que les mâles : on les connoît par le pied de devant, qu'ils ont plus grand que les femelles, ainſi que les jambes. Leur rut commence au mois d'Octobre, & ne dure que quinze jours.

CHASSE DU CHEVREUIL. Les chiens courans, entre deux tailles, & bien rablés, ſont les meilleurs contre les Chevreuils.

Le Chevreuil étant parti de la repoſée, découplez les chiens, afin qu'ils ſoient maîtres de la voie, & de tourner auſſi-tôt que le chevreuil tournera, en leur criant, *bellement, mes bellots, bellement : vel ci-allé, vel ci-allé.* Sonnez du gros ton, par mots entrecoupés, juſqu'à ce qu'il ſoit lancé. Les piqueurs doivent tenir plus exactement leurs chiens pour le chevreuil, que pour les autres grandes bêtes, pour leur aider à tourner & à requêter : ils doivent ſçavoir les derniéres voies que les chiens ont chaſſées, en y faiſant des briſées, les unes fort hautes, les autres un peu plus baſſes ; & pour celles qu'ils jetteront à terre, il faut qu'il y en ait de plus groſſes les unes que les autres, pour les diſcerner, & connoître les derniéres voies du chevreuil, & y mener leurs chiens requêter.

La chair de chevreuil eſt la plus délicieuſe au goût, entre celle de tous les animaux ſauvages.

CHICORÉE, plante potagere d'un grand uſage, ſur-tout en ſalade : il y en a de pluſieurs ſortes. La blanche qu'on apelle la menue, eſt la meilleure : elle eſt tendre, friſée, & elle blanchit fort bien. La Scariole eſt eſtimée, & fort à la mode. La verte eſt plus ſauvage : on les perpétue toutes par le moyen de la graine. Le tems de les ſemer eſt d'ordinaire en Juin & Juillet : c'eſt le moyen d'en avoir en Septembre pour l'automne.

Si on veut en avoir de bonne pour l'hiver, on la doit ſe-

mer depuis la mi-Août juſqu'à la mi-Septembre, du moins dans les terres ſablonneuſes.

On en fait de grandes planches de cinq à ſix pieds de large, pour les replanter au cordeau ; & au mois de Septembre, on ſeme la graine fort claire : on doit avoir ſoin d'éclaircir le plan quand il leve trop dru ; il a beſoin d'être ſouvent arroſé & ſarclé. Comme les chicorées craignent beaucoup le froid, on doit les couvrir avec du grand fumier ſec. Pour les faire blanchir, on les lie de deux ou trois liens, & pour les conſerver plus long-tems, on les enterre dans du ſablon, dans une cave, ou dans une ſerre, la racine en haut.

Si on veut en avoir dans toutes les ſaiſons, on doit en ſemer tous les quinze jours, depuis le mois de Mai juſqu'aux premiers jours d'Août. A l'égard de la chicorée ſauvage, on la ſeme à la fin d'Avril en terre légere, & à la mi-Mai en terre forte. On la mange en été jeune coupée après l'avoir fait tremper quelques heures, pour lui ôter ſon amertume.

MANIERE de faire un ragoût de chicorée blanche. Epluchez votre chicorée, lavez-la, faites-la bouillir une demi-heure dans l'eau, puis mettez-la dans de l'eau fraîche ; preſſez-la bien : mettez-la cuire enſuite avec un peu de beurre & de coulis, ſi c'eſt en gras : ſinon, avec un petit roux de farine, pour lier la ſauſſe : votre chicorée étant cuite, aſſaiſonnez-la & dégraiſſez-la : cette ſorte de ragoût eſt fort bon pour mettre ſous un morceau de mouton, ſoit épaule, ſoit gigot.

Si c'eſt en maigre, mettez-y une liaiſon de jaunes d'œufs & de crême, au lieu de roux, & mettez-y deſſous quelques œufs mollets.

CHICORÉE ſauvage, (la), croît dans les lieux incultes ; on la cultive auſſi dans les jardins : on l'emploie beaucoup dans les purgatifs, pour les obſtructions du foie, & pour les fievres : elle eſt rafraîchiſſante, apéritive & aſtringente.

CHIENDENT, plante qui croît ſur tout dans les lieux arides & ſablonneux. Sa racine eſt d'un grand uſage dans les tiſanes : elle doit être groſſe, bien nourrie, blanche, récente, cueillie en Mai ou Septembre : elle eſt rafraîchiſſante & apéritive.

CHIENS de Troupeau. Ils doivent être de groſſe taille, la tête & les oreilles grandes, les yeux noirs, les dents aiguës, le cou gros, les jambes grandes, les ongles durs & courts, la voix groſſe, & hardis à attaquer. On choiſit pour cela de gros mâtins, ou des dogues : on doit les armer d'un collier garni de pointes de clous : leur donner à manger parmi le troupeau même, les nourrir de gros pain, & leur donner

quelquefois des os à ronger pour leur affermir les dents, mais ne leur donner jamais de chair de brebis & de mouton : les dreſſer à ramener les brebis égarées, & à être dociles à la voix du Berger.

CHIENS de haſſe : il y en a de pluſieurs ſortes.

LES CHIENS courans ſont des Lévriers, mâtins & Dogues.

LES CHIENS couchans ſont les Braques, Epagneuls & Baſſets.

LES LEVRIERS ſont des chiens à hautes jambes : ils ont la tête déliée & fort longue : ils chaſſent de vîteſſe, & non par l'odorat. Les petits ſont pour courre le lapin & le lievre ; ils viennent d'Angleterre & d'Eſpagne : les plus grands ſont pour courre le loup, le ſanglier, & toutes les groſſes bêtes : on les apelle lévriers d'attache : les meilleurs viennent de France, d'Angleterre & de Turquie.

Les dogues & les mâtins ſont utiles pour aſſaillir les groſſes bêtes, comme le ſanglier.

Les limiers ſont des chiens muets, qui ſervent à quêter & à détourner le cerf.

Les braques ſont excellens par l'odorat.

Les Epagneuls chaſſent de gueule, forcent les lapins dans les broſſailles, & chaſſent le nez bas.

Les baſſets ou chiens de terre entrent dans les tanniéres, attaquent tout ce qui s'enterre, comme renards, blaireaux, fouines, &c. ils ſont noirs à demi poil, avec la queue en trompe.

Les CHIENS couchans chaſſent de haut nez, & ſervent à faire lever les perdrix & les cailles, les meilleurs viennent d'Eſpagne.

On apelle CHIENS vicieux, ceux qui chaſſent tout ce qu'ils rencontrent, & qui s'écartent toujours de la meute.

Les CHIENS blancs ſont excellens pour le cerf, ſurtout lorſqu'ils ſont tout blancs, ſans aucune marque.

Les chiens noirs ſont auſſi eſtimés, lorſque les marques qu'ils ont d'ailleurs ſont blanches, & non pas rouges.

Les gris pareillement, parce qu'ils ſont infatigables à la chaſſe ; ils n'ont pas à la vérité l'odorat ſi fin, mais ils ne coupent jamais, & ne ſe rebutent point de requêter.

Les fauves, c'eſt-à-dire, dont le poil rouge tire ſur le brun, ſont d'un naturel étourdi & impatient, & on ne les emploie qu'à courir le loup & les bêtes noires.

En général, un chien courant eſt bon lorſqu'il a les oreilles longues, larges, épaiſſes, le cou long & fléxible, les épaules éloignées l'une de l'autre, les jambes rondes &

droits : le ventre avalé, le poil gros & rude en y paſſant la main : mais ces marques ne ſont ſenſibles qu'après qu'ils ont trois mois.

Education des chiens de chaſſe courans. Lorſqu'ils ont quinze jours, on doit leur arracher le bout de la queue pour en tirer le filet & le ver qui les ronge : quand ils ont ſix ſemaines on leur coupe le filet ou ver de la langue, afin qu'ils prennent corps & ne mordent point : on les laiſſe trois mois ſous leur mere, & on les nourrit de lait ; enſuite on les donne à nourrir au Village. On ne les laiſſe point manger de la charogne : on les nourrit de pain de froment & non de ſeigle. A dix mois on les met aux champs parmi les autres, avec leſquels on les couple petit à petit, & on les accoutume d'aller en chaſſe ; & une houſſine à la main, on les oblige de faire comme les autres.

Pour leur aprendre ce que ſignifie le ſon du cor, on doit leur ſonner de tems en tems le ton grêle pendant qu'ils ſont en bas âge & dans le chenil. On les dreſſe au forhus, c'eſt-à-dire, qu'un Valet, après s'être muni de quelque friandiſe, s'écarte un peu d'eux, ſonne du cor en criant, *ty-hillaut*, pour le cerf ; & *va lui aller* pour le lievre, juſqu'à ce que les chiens ſoient arrivés à lui : pendant ce tems-là un autre les découple en criant, *écoute à lui*, *tirez*, *tirez*, *tirez*. Alors on leur donne les friandiſes ; mais dans le même-tems celui qui les tenoit accouplés, ſonne du cor & les apelle comme avoit fait le premier, & celui-ci, auprès duquel ils ſont, leur donne des coups de houſſine en criant, *ecoute à lui*, *tirez*, *tirez*, & les chiens étant retournés d'où ils étoient partis, on leur donne à manger quelque choſe comme auparavant : par ce manége, on leur aprend à obéir au ſon du cor & à la voix, c'eſt ce qu'on apelle forhus.

Pour inſtruire les chiens à courir le cerf, il faut qu'ils aient ſeize ou dix-huit mois, alors on les mene dans les bois une fois la ſemaine. Si c'eſt pour forcer un cerf, on choiſit le tems où il eſt en plus grande venaiſon, comme au mois de Juillet & les ſuivans, & pendant qu'on chaſſe le cerf, on obſerve de le faire paſſer proche d'eux quand il a été laſſé par les chiens qui ſont faits à cette chaſſe, & comme ils ſont en état alors de le pourſuivre, ils s'animent à la vûe de leur proie, & ils l'atteignent. On tue le cerf, & on leur en donne la curée : on doit les mener ſouvent à la chaſſe, mais dans la bonne ſaiſon, qui eſt le Printems & l'Automne.

A l'égard de la chaſſe du lievre, les chiennes y ſont beaucoup plutôt propres que les chiens ; car dès qu'elles ont près d'un an, on peut les y mener, & pour cet effet, on doit avoir un lievre le lâcher devant la petite chienne, avoir en même-tems un bon chien qu'on lâche ſur le lievre, celui-ci

étant attrapé par le chien, on y amene la jeune chienne, & on la laisse tuer elle même le lievre. On ne doit dresser les chiens pour la chasse que lorsqu'ils ont près de deux ans.

Les maladies des chiens sont de diverses sortes. 1. La rage chaude & courante qui sont incurables: c'est un poison qui les mine & les consume en peu de tems. 2. La rage muë, on la connoît en ce qu'elle leur ôte l'apétit, & qu'ils cherchent à se plonger dans l'eau. On les en guérit en leur faisant avaler une décoction faite avec la racine nommée *Spatula putridi*, dite passe-rage, & du jus d'ellébore noir & de rue, passés dans un linge, avec du vin blanc, & on les saigne. 3. La rage apellée tombante, parce que ceux qui en sont attaqués, tombent à tous momens sans pouvoir se soutenir: on les en guérit avec une mixtion faite avec de la graine de peane, du jus de racine porc & du jus de croisette, & on les saigne aux erres. 4. La rage endormie, ainsi dite, parce qu'ils veulent toujours dormir: le reméde est une mixtion de jus d'absinthe, de la poudre d'aloës, de la corne de cerf brûlée, & deux dragmes d'agaric dans du vin blanc. 5. La rhumatique qui vient d'un trop grand abondance de sang & leur fait enfler la tête: Le reméde est une décoction de fenouil, de guy de lierre, de polypode, qu'on fait bouillir avec du vin blanc.

6. La galle qui vient du sang corrompu, & les fait tomber en langueur. Reméde: on fait bouillir une livre de saindoux, trois onces d'huile commune, quatre onces de fleur de souffre pilé & passé, de la cendre bien menue, deux once de chaux; ces ingrédiens étant incorporés l'un dans l'autre, il s'en fait un onguent, dont on frotte le corps du chien à l'ardeur du soleil, & on le tient proprement en le lavant avec de la lessive: si le poil lui tombe, on le graissera avec du vieux oing.

7. Le flux de ventre causé par les fatigues de la chasse. Reméde, on les sépare les uns des autres, on leur donne à manger une bouillie de farine de féves fort épaisse, où l'on mêle de la terre figillée.

8. Les poux. Reméde, on les lave avec une décoction de feuilles de menthe, qu'on fait bouillir avec de la cendre, & deux onces de strafiagre en poudre: on y dissout deux onces de savon ordinaire, un once de safran: ce reméde leur est pareillement propre pour les puces & autres vermines.

9. Les vers sur le corps. Reméde, on se sert des noix vertes pilées, infusées quatre heures dans une chopine de vinaigre & qu'on fait ensuite bouillir deux heures: on passe le tout, & on met dans cette décoction de l'aloës hépatique, de la corne de cerf brûlée, de la poix réfine, une once de chaque: on remue le tout, & on frotte l'endroit où sont les vers.

10. Les vers dans le corps. Reméde, on pile avec un demi verre d'huile de noix, du jus d'absinte, de l'alcoës, du staphaigre, deux dragmes de chaque, & une dragme de corne de cerf & de soufre : on lui fait avaler cette mixtion.

Remédes contre les morsures des bêtes venimeuses : on prend une poignée d'herbes de la croisette, de rue, de bouillon blanc, de la menthe, le tout en pareille dose & pilé : on les fait bouillir une heure dans du vin blanc, on passe cette décoction, & on y met un gros de thériaque dissoute : on lave la morsure.

11. Les plaies : on doit les frotter avec de la feuille de chou rouge.

Morsure faite par un chien enragé. Reméde, on lui fait boire trois ou quatre fois d'une décoction de germandrée.

CHIROGRAPHAIRE (Créancier) est celui qui n'a qu'un billet sous seing-privé pour reconnoissance de sa dette : or une telle reconnoissance n'est point authentique, elle n'emporte point hypothéque comme celles qui sont passées par-devant Notaire, & elle n'est point éxécutoire.

CHOCOLAT. Pâte séche, dure, assez pesante, de couleur brune & rougeâtre, & d'un goût agréable. Le cacao en est la base : c'est la graine d'une espéce de concombre qui vient sur un petit arbre aux Indes Occidentales.

Les pepins dont est formée cette graine étant dépouillés de leur écorce par le feu, ensuite pelés & rôtis dans une bassine à feu modéré, on les pile dans un mortier, il s'en forme une pâte qu'on cuit avec du sucre : c'est le chocolat de santé. Si on veut lui donner de l'odeur, lorsque le cacao & le sucre sont réduits en pâte, on y ajoute une poudre de dix-huit gousses de vanille sur quatre livre de cette pâte, un gros de canelle & huit clous de girofle, d'autres y ajoutent un grain de musc, ce qui n'est pas du goût de bien des gens : on mêle promptement le tout de peur que le volatil ne s'en évapore, & on en fait des tablettes.

Maniére de préparer le chocolat. Mettez dans une chocolatiére une pinte d'eau commune ; faites-la bouillir : mettez-y alors quatre onces de bon chocolat rapé & autant de sucre en poudre, couvrez le vaisseau : laissez bouillir doucement la liqueur environ un quart-d'heure, l'agitant sur le feu avec un moulinet qu'on tourne dans la chocolatiére ; c'est un bâton qui passe au travers du couvercle percé exprés, & qu'on tourne à droite & à gauche. Eloignez la chocolatiére du feu, laissez mitonner la liqueur un autre bon quart-d'heure : remuez-la ensuite avec le moulinet pour la faire mousser, & versez-la dans des tasses.

Le chocolat est bon aux estomacs froids, à la poitrine, à la toux, au vertige ; & pour fortifier le baume de vie, il nourrit beaucoup : il est bon dans l'éctisie.

CHOPINE, (la) mesure, qui relativement à la pinte de Paris & d'Orléans, tient une livre d'eau ou un peu moins de seize onces.

CHOUX. On en distingue plusieurs espéces : le chou cabus blanc qui est le plus hatif : 2. le chou pommé de Milan : 3. le chou à grosse-côte : & le chou-fleur qu'on peut regarder comme un genre différent des autres. Le chou en général demande une terre abondante en sucs, & qui ait beaucoup de fond sans être trop humide. Ainsi les terres fortes, labourées & amendées par le fumier, leur conviennent assez, sur-tout si elles sont pierreuses : il en est de même des plaines sablonneuses & qui ont du fond, lorsqu'elles ont été améliorées de longue main, comme pour y mettre du chanvre : si on peut y joindre des arrosemens abondans par le secours de quelques sources, on pourra avoir des choux toute l'annnée.

Culture des CHOUX. On séme les choux blancs au mois d'Août & même plutôt si le terrein est froid : lorsqu'ils sont levés d'un demi-pied, on les transplante en pepiniére, & dans la suite on les replante dans une terre bien fumée à deux pieds l'un de l'autre : on les arrose & on les sarcle. Les choux de Milan & choux frisés, qui se mangent en hiver, se sément sur couche au mois de Mai, dans tous les mois de l'année jusqu'en Octobre, & on les cultive comme les autres.

Les choux blonds se sément sur terre vers la fin de Mai. On doit planter jusqu'au collet toute sorte de choux, leur couper le pivot, butter le pied de terre, & les bien arroser pendant les chaleurs. Pour en avoir de la graine, il faut attendre au bout de l'année qu'ils ont été plantés : on en met pour cela un certain nombre dans un endroit à l'écart & exposé au soleil, & depuis les mois de Mai ou Juin, ils montent en graine jusqu'en Juillet : la graine en est ronde & grosse comme des têtes d'épingle.

Si on veut avoir de bonne graine de choux de Milan & de choux pommés, on doit choisir entre les choux ceux qui paroissent les plus beaux & les mieux faits, & après les avoir arrachés avec la bêche, les transplanter avant les grandes gelées dans un jardin bien abrité où on les replante de nouveau ; puis avec des paillassons, on les garantit des pluies d'hiver, des neiges & des glaces. On fend un peu en croix la pomme sans toucher jusqu'à l'œil ou à sa tige, afin que les feuilles puissent s'ouvrir & qu'elles montent en graine. Il faut avoir attention de ne pas laisser grainer des choux d'une autre espéce dans le voisinage de ceux-ci, de peur que le mêlange des semences n'en abâtardisse l'espéce.

Pour conserver des choux pendant tout l'hiver, on pratique dans le jardin des trous en forme de puits, de quatre pieds de profondeur : on en garnit le fond avec de la paille ;

& par un tems ſec, on y met les choux fraîchement cueillis la tête en bas, & à côté les uns des autres : on met une couche de paille ſur chaque couche de choux, & une forte de paille ſur le dernier lit de choux, & on couvre le tout avec deux pieds de terre un peu pilé.

CHOUX en ragoût. Faites bouillir un quart-d'heure dans l'eau un chou bien lavé : mettez-le enſuite dans l'eau fraîche ; étant refroidi, preſſez-le, puis ôtez les feuilles l'une après l'autre, & y mettez à chaque un peu de farce, après quoi remettez les feuilles comme elles étoient ; entourez le chou d'une ficelle, & faites-le cuire dans une braiſe, laquelle ſe fait avec ſel, poivre, perſil, ciboule, thim, laurier, clous, oignons, racines : mouillez avec du bouillon lorſqu'il eſt cuit, preſſez-le legérement dans un linge blanc pour faire ſortir la graiſſe, coupez-le en deux & ſervez-le ſur un plat avec du coulis par-deſſus.

CHOUX-FLEURS. Ce ſont les choux les plus délicats, on ne les employe qu'en ragoûts. La graine n'en vient point en France ; on la tire de l'Iſle de Chypre par Marſeille, & il faut la renouveller tous les ans. La bonne eſt de couleur vive, pleine d'huile & bien ronde : on la ſéme ſur couche dès le mois d'Avril ; & on les cultive comme les autres.

MANIÉRE d'aprêter les choux-fleurs. Epluchez-les & lavez-les : faites-les cuire un moment dans de l'eau : retirez-les, pour achever de cuire dans une autre eau blanche faite avec une cuillerée de farine délayée avec de l'eau, un peu de beurre & de ſel. Etant cuits, dreſſez-les dans un plat : & ſi c'eſt en gras, mettez deſſus une ſauſſe au coulis, où il y ait un peu de beurre dedans ; ſi c'eſt en maigre, faites-y une ſauſſe blanche.

Autre ragoût de choux-fleurs. On peut le faire, 1. au beurre : pour cette effet, faites-les cuire avec de l'eau, ſel, beurre, clou de girofle à grand feu : enſuite faites-les bien égoutter : mettez-les dans un plat, faites-y une ſauſſe liée avec beurre, vinaigre, ſel ; muſcade ; paîtriſſez votre beurre, avec un peu de farine pour lier la ſauſſe.

2. Au jus : mettez de l'eau dans une marmite juſqu'à moitié, jettez-y un morceau de beurre, deux ou trois bardes de lard & du ſel. Lorſque l'eau bout, faites-y cuire vos choux-fleurs un peu plus qu'à demi : retirez-les, laiſſez-les égoutter, arrangez-les dans une caſſerole, & mettez-y un coulis de veau : puis faites-les mitonner à petit feu ſur un fourneau, & étant prêts à ſervir, mettez autour de la caſſerolle, cinq ou ſix morceaux de beurre manié avec un peu de farine, & remuez un moment ſur le feu : on ajoute une legére pointe de vinaigre.

CHUTES & contuſions. Si la chûte eſt conſidérable, ou que les coups reçus ſoient violens, il faut d'abord boire un ou deux verres d'eau-fraîche, & ne pas manquer de ſe faire

ſaigner pour faire rentrer dans les vaiſſeaux le ſang qui peut être extravaſé. Uſez enſuite d'une portion vulnéraire faite de cette ſorte : prenez des eaux diſtillées de lierre terreſtre & de reine des prés, de chacune deux onces : des eaux diſtillées de ſcordium & de genièvre, une once : de l'antihectique de poterius, demi-ſcrupule : de la thériaque, demi gros ; du blanc de baleine diſſout dans de l'eau de canelle, un gros ; du ſirop de pied de chat, une once : mêlez le tout pour une portion qu'on prendra par cuillerées.

CHUTES des chevaux, & effort des reins. On connoît que la chûte eſt dangereuſe, lorſqu'elle a été faite avec violence, & que le cheval jette le ſang par la bouche & par les nazeaux ou qu'il ne peut reculer, particuliérement en montant, ce qui dénote que les reins ont ſouffert effort.

Si le cheval jette du ſang, & qu'il ait peine à marcher, on doit, 1. Le ſaigner en petite quantité, frotter les reins avec de l'eau-de-vie : lui apliquer deux ventouſes aux deux côtés des reins : ſcarifier autour des ventouſes, afin de faire ſortir le ſang extravaſé : barrer le cheval, enſorte qu'il ne puiſſe ſe mouvoir beaucoup : lui frotter les reins avec de l'eſprit de vin & de l'huile de thérébentine, parties égales, & l'un & l'autre bien agité : puis apliquez chaudement de l'emmiellure rouge ou commune : à chaque aplication on peut y ajouter une once de galle en poudre : puis frottez les reins avec un bain de bonne herbes, tel qu'on fait pour les jambes foulées, comme mauve, guimauve, bouillon blanc, ſauge, romarin, thim, lavande, mercuriale, pariétaire, rue, abſinthe, armoiſe, baies de laurier, &c. faites cuire une partie de ces herbes dans un chaudron, avec de la lie de vin rouge pendant trois heures, puis ajoutez-y trois livres de miel, laiſſez un peu refroidir le tout : prenez une poignée de ces herbes & frottez-en les reins du cheval, & renouvellez la friction, trempez quelques vieux linges dans ce bain, apliquez-le ſur les reins, & mettez une couverture deſſus : faites avaler au cheval une once de polycrete, une once de grains de genièvre, concaſſés dans une pinte de vin rouge, & ce, pendant huit jours, de deux jours l'un, & pour faire évacuer le ſang extravaſé.

Si le cheval ne jette point de ſang, & qu'il ait fait un ſimple effort de reins, enſorte qu'en trottant, le derriére lui chancelle, apliquez-lui de l'huile de thérébentine avec de l'eau-de-vie, & enſuite de l'emmiellure.

CIBOULE, plante bulbeuſe. Les Ciboules ſe multiplient de graine, laquelle eſt groſſe comme de la poudre à canon, un peu platte d'un côté, & demi-ronde de l'autre. On les ſéme ſur planche pendant toute l'année, hors les grands froids : on les éclaircit quand elles levent trop dru, on les replante : on en met quatre ou cinq enſemble,

ſemble, pour faire une touffe : on les ſarcle, & on peut les laiſſer trois ou quatre ans dans leurs planches.

CIGOGNE, oiſeau ſauvage, qui a le bec fort long & rouge, les jambes de même, la queue courte, le corps blanc, la tête & le bout des aîles noirs : cet oiſeau fait la guerre aux ſerpens & aux couleuvres, & elle les mange ; elle habite le haut des arbres & des rochers : cet oiſeau reſſemble aſſez au héron, mais il n'eſt pas ſi grand.

CIDRE, boiſſon d'un grand uſage dans les pays où il n'y a point de vin. Le Cidre ſe fait de pommes les plus communes & les moins agréables au goût ; cependant elles ne doivent point être aigres : car il n'y a que les pommes qui ſont douces qui faſſent le Cidre gracieux, & qui ne porte point à la tête. Après qu'on a cueilli les pommes, on doit les laiſſer expoſées à l'air en différens monceaux ; enſuite on les porte au grenier, & on les range, chaque ſorte ſelon ſon degré de maturité. On briſe d'abord les pommes, ou avec des pilons ou dans une grande auge, ſous deux meules de bois poſées debout, & attachées par un eſſieu à un arbre tournant, qu'un cheval fait aller : enſuite on les met dans un preſſoir ſemblable à celui qui ſert à fouler le raiſin : on les y met en quarré, on en fait pluſieurs lits, & on étend de la paille entre chaque lit : ou bien on les entoure d'une toile forte pour contenir le marc : lorſqu'il eſt bien preſſuré, on le verſe dans des tonneaux, on l'y laiſſe bouillir quinze jours ou trois ſemaines, après on le bouche. Pour boire de bon Cidre, il faut attendre qu'il ſoit fait dans le tonneau ; qu'il bouille long-tems ſans être bouché, & qu'il flatte le goût ; on le colle comme le vin, & on le met en bouteilles. Le bon Cidre doit être clair, d'un goût doux & piquant, & de bonne odeur ; il y a du Cidre que l'on garde juſqu'à la quatriéme année.

Méthode d'Angleterre pour bien faire le Cidre. Environ quarante heure après que le jus des pommes eſt dans la cuve, & que vous verrez une croûte s'élever au-deſſus, ne la remuez point, ne la laiſſez point rompre, mais tirez par la canule, & de tems à autre, un verre de Cidre, pour voir s'il eſt bien clair, & alors tranverſez-le dans un vaiſſeau bien net : cette opération détache une partie de la lie, & empêche la croûte de ſe mêler avec le Cidre.

2. Lorſque le Cidre a été mis dans le muid, on le laiſſe fermenter pendant quatre ou cinq jours, pour lui donner une certaine force, mais pas plus long-tems, autrement il n'auroit plus de douceur : après ce terme, ſoutirez-le dans un vaiſſeau où l'on a brûlé une méche de ſoufre, & bouchez-le juſqu'au tems de le mettre en bou-

teille, c'eſt-à-dire, à la fin de Mai ou d'Août, & ne le ſoûtirez pas trop ſouvent, de peur de l'affoiblir. *Journ. d'Angleterre.*

L'eſprit de Cidre fortifie le cœur, & convient aux affections mélancoliques : il en eſt de même du Cidre qui a fermenté avec le gros raiſin de Damas.

CIGNE, oiſeau amphibie, qui ſe plaît le long des lacs & des étangs. La blancheur de ſon plumage le rend remarquable, ainſi que la longueur de ſon cou : il eſt haut monté ſur jambes, & reſſemble un peu à l'oie. Le duvet qu'on tire de ſon corps en le plumant, eſt fort eſtimé, on en fait des couſſins, des oreillers & lits de plume : on ſe ſert de ſes groſſes plumes pour écrire & pour faire des pinceaux. Le Cigne détruit les grenouilles : il vit d'herbes, de poiſſon & de grains.

Les plumes de Cigne ſont les plus belles pour écrire : leur duvet eſt très-fin & très-chaud : on en fait des houpes à poudrer : leur peau eſt d'une grande blancheur, & à cauſe de cela, ſe vend cher.

CIMENT, (le) ſe fait de morceaux de terre cuite, & communément de tuileaux, que l'on pile & que l'on réduit en poudre. La qualité plus ou moins parfaite du Ciment dépend de celle de la terre dont ſont compoſés ces morceaux de tuileaux. Plus la terre, dont ſont faits les tuileaux, a le grain fin, plus elle a été cuite, meilleur eſt le Ciment : les terres employées à la poterie & à la fayence ſont préférables. On pile ordinairement le Ciment à force de bras, avec des maſſues de bois, ou de fer : il y a des moulins pour cette opération, mais ils ſont rares. Le Ciment a des propriétés particuliéres, & des qualités ſupérieures à celles du plâtre, quand on ſçait le préparer comme il faut. On en peut faire toute ſorte d'ouvrages, auſſi propres que ſolides, qui imitent le marbre, & qui peuvent décorer un apartement. On s'en ſert particuliérement pour les ouvrages qui ſe ſont dans l'eau : celui de tuile eſt plus eſtimé que celui de brique. Il entre dans une toiſe un ſeptier de Ciment & trois boiſſeaux de chaux. Le prix du Ciment eſt de 36 ſols le ſeptier, porté ſur le lieu : ſi on va le querir, il n'eſt que de 30 ſols.

CIRE (la) eſt la production du travail des abeilles : la meilleure eſt jaune, de couleur vive, d'une odeur agréable & bien purifiée.

MANIERE de la perfectionner pour les divers uſages auxquels elle eſt propre. Lorſqu'on a tiré le miel de la Cire, on mêle cette Cire avec celle qui n'en étoit pas remplie : on la met dans un chaudron avec de l'eau à proportion ; on fait un feu clair deſſous, & on remue la Cire avec une écumoire ; dès qu'elle eſt bien fondue &

bien liquide, on la verſe dans un ſac de groſſe toile ; fait en capuchon, qu'on a auparavant trempé dans l'eau chaude, & enſuite tordu ; on le pend au plancher : on met deſſous un baquet à demi plein d'eau fraîche, dans lequel la Cire tombe : on preſſe le ſac avec de gros bâtons de bois dur, que l'on gliſſe le long du ſac, & vers le bas : on rejette dans le chaudron ce qui n'a pu paſſer, & dès qu'il eſt bien fondu, on le rejette dans le ſac, & on le fait paſſer par la chauſſe à force de la tordre, ceux qui ont une grande quantité de ruches, ont de petits preſſoirs, avec un deſſous qu'on apelle forme qu'ils ont ſoin de bien mouiller par-tout, avant d'y poſer le ſac rempli de Cire chaude, afin que la Cire qui ſort, ſe détache facilement, & ils n'ont pas tant de peine : au reſte, il faut d'abord preſſer doucement.

Pour mettre la Cire en pain, il faut, après qu'elle a été preſſée, la laiſſer refroidir & ſe figer ; puis l'amaſſer & la laver dans de l'eau propre, d'où on la tire avec une écumoire : enſuite on la met dans un chaudron, où il y a de l'eau à proportion, avec du feu clair deſſous, & on la fait fondre ; dès qu'elle eſt bien liquide, on la verſe dans pluſieurs terrines, dont le haut eſt beaucoup plus large que le fond ; on doit y avoir mis auparavant un tiers d'eau bien chaude, & en avoir bien mouillé les bords. La Cire s'y fige bien-tôt, & forme un pain de la figure de la terrine : ce pain ſe décolle en ſe refroidiſſant. On ne doit point toucher de tout le jour à ces terrines : comme les ordures ſe précipitent au fond du pain, on en ratiſſe le deſſous, lorſqu'il eſt entiérement froid.

On fait encore, avec le marc de la Cire qui reſte dans le ſac pendant qu'il eſt chaud, des pelotes ou petites boules, que l'on vend à ceux qui font les toiles cirées.

Pour faire blanchir la Cire, on la fait fondre une troiſiéme fois, toujours avec de l'eau, & on la verſe dans un chaudron fort large, on met deſſous un réchaud, pour l'entretenir liquide : enſuite on trempe dans la Cire une planche fort mince, bien unie, au milieu de laquelle on a mis un clou ou bouton, pour la pouvoir plonger, & retirer ſans ſe brûler, mais après l'avoir plongée auparavant dans un baquet plein d'eau fraîche. La Cire qu'enléve la planche, forme comme des feuilles de Cire de l'épaiſſeur d'un écu, qui ſe refroidiſſent bien-tôt, alors on plonge cette planche couverte de Cire dans un cuvier d'eau fraîche, ce qui la fait détacher facilement de la planche, & on continue de tremper la planche dans la Cire fondue, juſqu'à ce qu'il n'y en ait plus : enſuite on étend ſur de la toile cirée cette Cire réduite en feuilles, on l'expoſe à la roſée du mois de Mai, & on la couvre éxactement d'une

autre toile. Si l'ardeur du soleil la fait fondre, on l'arrose avec de grands arrosoirs; le tout jusqu'à ce que la Cire ait le dégré de blancheur qu'on desire, cela demande beaucoup de soin & d'attention.

CIRE d'espagne, (la) est composée avec la gomme laque, la poix-résine & la craie: on y ajoute du Cinabre, (c'est l'espéce de vermillon le plus beau) pour la Cire rouge, & du noir de fumée pour la noire.

CITERNE, espéce de réservoir qu'on fait construire pour avoir de l'eau, lorsqu'on ne peut pas faire des puits sans beaucoup de dépense: on la creuse aussi spacieuse que l'on veut; par éxemple, trois toises de large sur tous sens dans œuvre, & deux de haut suffisent pour contenir assez d'eau pour les besoins d'une maison, on l'entoure de deux murs, à un pied & demi de distance l'un de l'autre: on remplit l'intervalle de terre glaise bien pêtrie. Le fond doit être un massif de moillon de 18 pouces d'épaisseur sur lequel on met un lit de terre glaise de même épaisseur, avec un petit pavé par-dessus, lié avec un sable de riviére, sans chaux ni ciment: le fond doit être un peu en pente.

On laisse un trou au milieu de la voute pour puiser de l'eau. On doit pour la construction de ce bâtiment, se servir de ciment fait avec de petites tuiles, & de la chaux fraîchement éteinte: on doit faire au-dessus de la voute, & du côté d'où doit venir l'eau, une espéce d'auge longue de quatre pieds & haute de deux, percée en rond dans le fond, avec une grille & garnie de sable, pour que l'eau tombe dans la Citerne, cette auge est placée sous terre, couverte d'une grosse pierre. Les eaux, dont on remplit la Citerne, se recueillent des goutiéres attachées aux couvertures de la maison: elles doivent avoir leur issue dans un bassin de plomb, & de là elles sont conduites par un tuyau dans l'auge. On doit tenir la Citerne couverte d'un toît, & mettre un couvercle sur l'ouverture.

CITRON (le) est le fruit d'un arbre qui croît en Provence, en Italie & en Portugal: il est de figure oblongue, d'un jaune tendre & leger: il est cordial, rafraîchissant, bon contre la bile & le venin des maladies contagieuses, sur-tout étant piqué de gérofle: sa semence tue les vers. On fait, avec l'écorce de Citron, une liqueur qu'on apelle eau de Citronelle, & de cette sorte. Choisissez des Citrons dans leur maturité, d'une couleur vive, pointillée, & dont l'écorce est épaisse: coupez-en les zestes, ou l'écorce jaune: distillez-les avec de l'eau & de l'eau-de-vie, à un feu un peu vif: faites un sirop avec du sucre fondu en eau fraîche: versez vos esprits, dis-

tillés dans ce sirop : passez le tout à la chausse, & laissez-le clarifier. La recette, pour cinq pintes de Citronelle, est quatre Citrons moyens, une livre & un quart de sucre, trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, deux pintes & demi-septier d'eau pour le syrop.

CITROUILLE, plante potagére, dont le fruit est fort gros, & dont les branches s'étendent fort loin. Les Citrouilles ne se multiplient que de graine, laquelle est plate, ovale & de couleur blanchâtre : c'est une des quatre semences froides : on la recueille lorsqu'on coupe le fruit pour s'en servir. On les éleve ordinairement en pleine terre : avant de les semer, on doit les faire tremper dans l'eau, pour faire avancer le germe. Quand on veut les replanter, on fait des trous fort éloignés les uns des autres, on les couvre de beaucoup de fumier, & on a soin de les bien arroser. C'est à la fin du mois d'Août qu'on les cueille. La Citrouille sert à faire des potages, des fricassées, du pain, des remédes.

Potage à la Citrouille. Coupez de la Citrouille par morceaux, mettez-la dans un pot avec de l'eau, du sel, un ou deux clous de girofle, une quantité suffisante de beurre, faites-les réduire en bouillie par la cuisson, mais sur la fin faites-les cuire à petit feu, faites ensorte qu'elle ne s'attache pas au pot : écrasez ce qui peut rester de gros morceaux, puis mettez du lait dans le pot, & lorsqu'il commence à bouillir, retirez le pot hors du feu ; taillez les soupes, & versez dessus deux jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait ; versez le potage sur le pain, faites-le mitonner un peu sur le feu : on peut y mettre un peu de sucre, & un peu de canelle, ou bien on y met du poivre & de la muscade.

Maniere de fricasser les citrouilles. Pelez de la citrouille, coupez-la par tranches fines, mettez-la dans une terrine, salez-la avec du menu sel, ajoutez y un oignon coupé en deux, puis laissez-la en cet état pendant une heure & demie au moins, jetter son eau : après quoi jettez l'eau, & fricassez la citrouille dans une casserole, avec du bon beurre, ou de l'huile, un peu de muscade, clous de girofle, un filet de vinaigre, faites bouillir le tout raisonnablement.

CIVET. Outre le civet, dont on peut voir l'aprêt à l'article du Lapin, on peut accommoder en civet toute sorte de viande, comme la moitié d'un liévre, ou un morceau de veau, ou du porc frais. Il faut d'abord battre un peu la viande, la couper par morceaux assez gros, la mettre dans un pot avec du sel, un morceau de petit lard, le foie d'un liévre, ou ceux de volaille & du bouillon : au

défaut de bouillon, on peut mettre de l'eau : le civet étant demi-cuit, retirez les foies, s'il y en a ; mettez au pot un bouquet de fines herbes, deux ou trois clous de girofle, quelques oignons frits dans du beurre, détrempez les foies dans les oignons, & achevez de faire cuire le civet, à petit feu, enſorte que la ſauſſe ſoit épaiſſe & bien liée.

CLAPIER. On apelle ainſi un endroit placé ordinairement dans quelque coin d'une cour, ou jardin, environné de bonnes murailles, & bien profondes, où l'on nourrit des lapins. Quand on a une garenne, le Clapier ſert pour la peupler & la repeupler ; car les lapins de Clapier peuplent beaucoup plus que ceux de garenne : on doit y placer quelques loges de bois ou de pierre, pour que les lapins s'y retirent. Il ſuffit d'y mettre un mâle ſur vingt-cinq femelles : ceux-ci, qu'on apelle hazes, portent tous les mois de l'année. On les y nourrit avec toute ſorte de foin & d'herbes, l'été : & avec du ſon & du foin le plus menu, pendant l'hiver. Quand les femelles ſon prêtes à lapiner, on doit les mettre dans des terfiers particuliers, juſqu'à ce que leurs petits puiſſent ſe paſſer d'elles : enſuite on met ceux-ci dans la garenne.

CLOCHES pour les jardins. Elles ſont de verre, & imitent aſſez la figure d'une Cloche de fonte. Elles doivent avoir environ dix-huit pouces de large par le bas de leur ouverture, & autant de haut, avec un gros bouton au-deſſus, pour les prendre & les placer. On s'en ſert pendant l'hiver & tous les tems froids, pour les mettre ſur les plantes qu'on veut faire avancer, par le moyen de fumiers chauds, tels ſont particuliérement les melons, les petites ſalades, &c. Ces Cloches les garantiſſent du froid & du vent : quelquefois on les éléve d'un côté ſeulement, & on les fait tenir avec une petite fourchette de bois ; ce qu'on apelle donner de l'air à la Cloche.

CLOPORTES, petits inſectes que l'on trouve en quantité ſous les pierres des murs. La poudre des Cloportes eſt un excellent diurétique.

PREPARATION de cette poudre. Prenez une ſuffiſante quantité de Cloportes des bois, mettez-les dans une terrine à ſec, que vous couvrirez pour les faire dégorger, les laiſſant jeûner pendant deux ou trois jours ; lavez-les enſuite, à trois différentes fois, dans du vin blanc ordinaire, verſez-les ſur un tamis, pour en ôter l'humidité ; après quoi vous les ferez ſécher dans une étuve, puis vous les réduirez en poudre ſubtile, que vous garderez dans une bouteille de verre. La doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à deux, qu'on fait infuſer dans quatre onces de vin blanc : on doit conti-

nuer l'uſage cinq ou ſix mois de ſuite, en ſe faiſant ſaigner & purger, ſelon le beſoin.

Cette poudre convient dans toutes les occaſions où les urines ont peine à couler, dans les cancers, les vieux ulcéres, les cancers, les maladies des yeux.

CLOU, tumeur, ou petit abcès. Reméde. Apliquez deſſus de l'oſeille fricaſſée avec beurre frais, ou cuite ſus les cendres chaudes, & envelopée dans une feuille de poirée, ou du plantain pilé, avec de l'huile de lys ou du vieux oing mis enſemble, & en parties égales.

COCHEMAR, ou opreſſion nocturne, provenant de l'eſtomac. Prenez des raiſins paſſés, ôtez-en les pepins, rempliſſez-les d'aloës de la groſſeur d'un pois, avalez-en quelques-uns le matin, deux heures avant que de manger, & ce pendant quelqué-tems.

Où mangez de la ſemence d'anis en vous couchant.

COCHEVIS, eſpece d'alouette hupée. On la diſtingue des alouettes ordinaires par une hupe noire, qui n'eſt compoſée que de quatre plumes; c'eſt un des oiſeaux qui a le plus de diſpoſition à aprendre, & il retient pluſieurs airs, en le ſifflant. Lorſqu'on les a pris tout petits & qu'ils ne mangent pas ſeuls, on doit les abéquer avec du chénevi qu'on a écraſé dans un mortier, & avec lequel on a mêlé de la mie de pain & du perſil bien haché, le tout arroſé d'un peu d'eau: il faut renouveller cette pâte tous les jours en été; on ne doit pas les laiſſer long-tems dans le nid; mais les mettre dans une cage, où il y ait du ſable au fond, & couvrir le haut en dedans d'une toile, de peur qu'ils ne ſe caſſent la tête en ſautant. Ils chantent depuis le mois de Février juſqu'en Septembre.

COCHON. On entend par ce terme un Porc châtré, car on apelle verrat celui qui ne l'eſt point. Le cochon eſt naturellement fort gourmand & fort ſale, & il ſe plaît beaucoup dans la boue: il s'accommode de tout pour ſa nourriture; cependant le gland eſt celle qu'il aime le mieux. Quoique ces animaux ſoient ſales, ils ont beſoin d'être tenus proprement; ainſi il faut nettoyer de tems en tems leur petite étable, & leur tenir de la paille fraîche, & une bonne litiére. Cette propreté contribue beaucoup à les faire devenir gras & forts. Quand on en a quelques-uns, le garçon qui en eſt chargé, & qu'on apelle porcher, doit les mener aux champs dés le matin, il en peut conduire juſqu'à cinquante. Si on eſt dans le voiſinage des bois, on doit y mener paître les cochons en automne: rien ne les engraiſſe mieux que les glands, les faines & les châtaignes: on doit faire proviſion de ces fruits pour l'hiver: on peut les faire paître encore dans les terres fangeuſes & limoneuſes, & dans

les endroits où il y a des arbres qui portent des fruits sauvages. Dans l'arriere-saison, on les nourrit aussi de ceux que les vents ont abattus, de ceux qui sont pourris, de choux, raves, navets, & autres herbes & légumes; des lavures d'écuelles, de son dans un peu d'eau tiéde; quand la pâture est rare, on leur donne du grain, ils en sont bien meilleurs. On peut les mener paître toute l'année, excepté dans le mauvais tems; & en été, deux fois le jour. On doit avoir soin de les faire boire, car la soif les amaigrit.

A l'égard de la maniere de les élever; trois semaines après qu'ils sont nés, on les mene aux champs, & on leur donne soir & matin de l'eau blanchie avec du son; au bout de deux mois, qui est le tems où on les sevre, on choisit ceux qu'on veut garder; ce doit être les mâles, parce qu'ils sont meilleurs à nourrir: on conserve seulement une femelle sur quatre, & on vend le reste.

Lorsqu'on les a sevrés, on doit leur donner soir & matin du petit lait mêlé avec du son, ou des lavures de vaisselle, avec des fruits pourris, ou de grosses raves & navets hachés; dès le mois d'Avril on les envoie aux champs. On doit les châtrer à six mois: le meilleur tems pour cela est le printems ou l'automne: on le fait par une simple incision, comme aux agneaux; ensuite on les engraisse, pour les tuer ou les vendre.

La maniere la moins coûteuse de les engraisser, est de les envoyer dans les bois, y paître le gland, quand il tombe par la grande maturité, & que les châtaignes quittent leur enveloppe: leur donner à boire de l'eau tiéde, mêlée d'un peu de farine d'ivraie: au bout d'un an, ils sont suffisamment gros & gras. Mais si on n'est pas à portée des bois, on les engraisse en leur donnant des choux bouillis, ou des raves où l'on a mêlé du petit lait: huit jours après on les enferme dans leur toît, on leur donne soir & matin de l'eau, où l'on a fait bouillir du son un peu épais, ou du petit lait: lorsqu'il est refroidi, on y mêle un picotin d'orge bouilli: huit autres jours après du son bouilli bien épais.

Les cochons ainsi nourris deviennent très-gros & très-gras au bout de deux mois. Au reste, ceux qui sont nourris de grain pur, ou de son avec du petit lait, sont d'une meilleure porchaison que ceux qui sont nourris de gland.

Les cochons sont sujets à des maladies; 1. la ladrerie ou lépre: les signes sont quand il est lourd & pesant; sa langue & sa gorge sont chargées de petites pustules, la racine des soies est sanglante.

Remede. Séparez-le des autres: donnez-lui de bonne paille fraîche: saignez-le sous la queue, baignez-le souvent en eau

eau claire : nourriſſez-le avec de l'eau & du ſon, mêlé avec du marc de vin.

Autre reméde. Lorſque les petites puſtules noirâtres de ladrerie ſont bien formées ſur la langue du cochon, ou que cette maladie ſe manifeſte par l'enrouement de l'animal, pulvériſez de l'antimoine crud ; mêlez-le avec un peu de farine d'orge, & répandez-en ſur la langue du cochon, & pluſieurs fois la ſemaine : on a éprouvé que ce reméde eſt encore fort bon pour les chancres ou boutons qui viennent aux bêtes à cornes.

2. Le catarre ou enflure des glandes du cou. Reméde : ſaignez ſous la langue ; frottez le mal avec de la farine de froment mêlée de ſel ; frottez-le rudement à contrepoil avec de l'eau de leſſive, & le baignez en eau claire.

Le cochon eſt d'un grand profit, & on en peut faire un bon commerce, puiſqu'une truie porte deux fois l'année, & qu'elle donne à chaque fois dix à douze cochons : ainſi à vendre ſeulement un écu chaque petit cochon au bout de trois ſemaines qu'il eſt né, c'eſt vingt-quatre écus qu'une truie peut raporter par an : ſi on a ſeulement quatre truies, leur produit pourroit aller à 300 liv. ainſi à proportion. 2. La chair du cochon, & toutes ſes parties ſervent à une infinité de choſes, dont on a beſoin pour la proviſion d'une maiſon : on en fait du petit ſalé, du lard, des jambons, du boudin, des ſauciſſes, du ſain-doux, du vieux oing. L'oing eſt la graiſſe qui tient au rein : on en doit garder le plus qu'on peut pour en frotter les eſſieux des roues, vis, & le roulement des preſſes.

La chair de cochon eſt fort nourriſſante lorſqu'il n'eſt ni trop jeune ni trop vieux ; mais elle eſt de difficile digeſtion, ſur-tout pour les perſonnes délicates, & qui ne font pas d'exercice : celle du cochon châtré eſt la meilleure. Sa panne, ſon fiel, ſa fiente, ont leurs uſages particuliers. Ses ſoies ſervent à faire des broſſes, de gros pinceaux, &c.

Voyez TRUIE, VERRAT & PORC SALÉ.

Evaluation de la dépenſe & du gain qu'on peut faire à élever des cochons. Quoique l'éducation des cochons ne ſoit pas une des plus avantageuſes parties de l'économie champêtre, on ne doit pas la mettre au nombre des mauvaiſes. En effet, dix bonnes truies peuvent raporter annuellement en deux portées 160 cochons, mettant chaque portée à huit petits. Les 80 premiers qui viennent ordinairement aux environs de Noel, n'ont beſoin que d'un peu de lait de beurre, ou d'un peu de grain & de farine mêlés, juſqu'à la Saint Michel, qu'ils parcourent les chaumes ; & dans ce tems, on peut les vendre 6 liv. & même 6 liv. 10 ſ. ce qui monte pour le total depuis 480 liv. juſqu'à 520 liv.

La seconde portée tombe ordinairement en Juin ou Juillet : mais si l'on trouvoit de la difficulté à nourrir les petits cochons en hiver, on peut vendre cette seconde portée après la Saint Michel au moins trois liv. la piéce, ce qui fait encore 240 liv. Le raport de ces deux portées joint, se monte ainsi à 720 liv. ou 760 liv. sur quoi il faut déduire le prix du petit grain pour nourrir les dix truies pendant toute l'année, & les petits cochons jusqu'au tems de la vente, ce qui peut faire par an quarante boisseaux : cette quantité, il est vrai, ne suffit point pour engraisser les cochons, mais jointe au fourage, qui consiste en balayures de granges, feuilles de choux & autres herbes, selon la situation des lieux, elle suffit pour les faire subsister. Le boisseau de ce petit grain compté à quatre liv. ce qui est au plus cher, fait 160 liv. ; le salaire du Pâtre compté au plus à 40 livres c'est en tout 200 liv. ; il reste donc de bénéfice 520 à 560 liv : d'où il suit que chaque truye raporte par an 52 à 56 liv.

Le tems de vendre les cochons gras, est depuis le mois d'Octobre jusqu'au Carême.

On tue les cochons depuis la Saint Martin jusqu'au mois de Février : on les pele en les lavant dans l'eau chaude, ou bien on les grille dans de la paille dont on les entoure, le tout selon l'usage du pays ; & on ratisse le poil avec un couteau ; puis on pend le cochon à un croc par les pieds de derriére pour l'ouvrir & lui ôter les entrailles, lesquelles servent à faire les andouilles, le boudin & les saucisses.

MANIERE d'aprêter les diverses parties du cochon. 2. Les oreilles & les pieds se cuisent dans une braise faite avec bouillon, vin rouge, bouquet garni, oignons, racines, sel & poivre : étant cuits, on les panne & on les fait griller : on les sert à sec.

Autre maniére d'accommoder les oreilles de cochon. Garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard & de tranches de veau, assaisonnez de sel, poivre, muscade, clous, coriandre pilés, bâton de canelle entier, feuilles de laurier, basilic, oignons, persil, ciboules : arrangez-y dessus les oreilles de cochon. Mettez par-dessus le même assaisonnement des tranches de veau & bardes de lard : mettez-y de l'eau & chopine de vin blanc, & une livre & demie de panne fondue : faites cuire le tout à petit feu, laissez-les refroidir dans la maison, & servez-les à sec pour entremets.

Des boyaux on en fait des boudins, andouilles & saucisses. La fressure s'accommode comme celle de veau. La panne sert à faire du sain-doux & du fard : de la crepine on fait du lard. La cuisse & l'épaule se mettent en jambon. *Voyez* JAMBON.

La poitrine en petit ſalé. Le carré & l'échinée en côtelettes ou à la broche, avec une ſauſſe à la moutarde, & de petits oignons. *Voyez Jambon, Lard, Petit ſalé, Saindoux, Boudin, langues fourées.*

CODICILLE (un) eſt un acte moins ſolemnel que le teſtament, par lequel un homme peut léguer telle partie de ſes biens que bon lui ſemble. Il ſuffit pour la validité d'un codicille de déclarer ſa volonté en preſence de cinq témoins: il n'y a que ceux qui peuvent faire un teſtament qui puiſſent faire un codicille: on peut confirmer dans un teſtament les codicilles déja faits. Quand les codicilles ont raport au teſtament, car on en peut faire ſans qu'ils y aient raport, ils ſuivent le ſort du teſtament, & ſont caſſés ſi le teſtament eſt caſſé.

En pays coutumier ce qu'on apelle teſtamens, ne ſont, à proprement parler, que des codicilles. Les formalités pour ces ſortes de codicilles ou teſtamens, varient ſelon les coutumes & ſont les mêmes que celles des teſtamens faits ſelon le Pays coutumier. *Voyez* TESTAMENT. Au reſte, ſi on avoit omis la clauſe qu'on a ſoin d'apoſer dans les codicilles ou teſtamens de Pays coutumier, ſçavoir, que le teſtateur révoque les teſtamens précédens: le premier teſtament ne ſeroit pas révoqué par les poſtérieurs, parce que ces ſortes de teſtamens ſont de véritables codicilles; mais il le ſeroit s'il paroiſſoit que telle étoit l'intention du teſtateur.

CŒUR. (Palpitation de) Faites un breuvage avec deux onces de jus de bugloſe ou de bourrache clarifié au feu, & deux dragmes de ſucre blanc mêlés enſemble, & buvez-le tiéde chaque ſoir en vous couchant. Flairez fréquemment des clous de girofle. Dans les violentes palpitations, la ſaignée eſt le meilleur reméde.

Défaillance de cœur ou ſincope: ſi elle vient d'excès de travail, ou faute de nourriture, on doit donner un verre de bon vin à boire dans lequel on détrempera une dragme d'écorce d'orange rapé, ou bien on y mêlera quelques grains de geniévre bien murs & écraſés.

COIGNASSIER. Arbre d'une grande utilité, ſoit pour ſon fruit dont on fait le cotignac, de la pâte & autres compoſitions, ſoit pour la qualité de l'arbre ſur lequel on greffe des pommiers & des poiriers, qui raportent des fruits & meilleurs & plus gros. Il y a différentes eſpéces de coignaſſiers: la meilleure eſt celle dont le fruit eſt le plus long & le plus gros, & dont la feuille eſt plus longue & plus grande. Cet arbre ſe plaît dans les lieux humides: la meilleure maniére de les multiplier eſt par bouture en plantant de bons pieds de coignaſſier à quatre pieds les uns des autres, & en les coupant au mois de Mars à un pouce

de terre ; 2. on doit buter les nouvelles boutures d'un pied de bonne terre. On peut greffer le coignaſſier, mais ce doit être en fente, ſur un prunier ſauvage & vers la fin de Mars. On en cueille le fruit ſur la fin d'Octobre, on attend qu'il ſoit bien jaune : on ne doit pas mettre de coing auprès des autres fruits, car il les gâte par ſon odeur & ſon aigreur.

COINGS. Ce ſont les fruits du coignaſſier ; on ne les mange guére qu'en compote. On la fait ainſi. Coupez vos coings par quartiers à proportion de leur groſſeur : pelez-les ; ôtez-en les cœurs : mettez-les en eau fraîche ; puis faites-les blanchir dans l'eau bouillante : étant mollets, tirez-les pour les faire égoutter ; mettez-les dans un petit ſucre clarifié légérement ; & faites-leur prendre ſept ou huit bouillons, ôtez-les du feu : écumez-les & verſez-les dans un comportier.

Gelée de COINGS. Prenez la valeur de ſix livres de coings qui ne ſoient pas bien mûrs, mais qui ſoient ſains ; eſſuyez-les, coupez-les par morceaux : faites-les cuire dans cinq pintes d'eau juſqu'à ce qu'ils ſoient bien cuits ; verſez-les dans un tamis au-deſſus d'une terrine ; peſez ſix livres de jus ; ajoutez-y trois livres de ſucre : faites cuire le tout enſemble juſqu'à ce qu'il ſoit en gelée : le feu doit être modéré, afin que la gelée rougiſſe ; puis mettez-la dans des pots.

COLERA-MORBUS, ou vomiſſement bilieux. Donnez dans un bouillon ou dans un verre d'eau de plantain, depuis ſix juſqu'à dix gouttes d'eſprit de nitre : *ou* faites avaler un verre d'oxicrat, ou un jaune d'œuf avec du ſucre & un peu d'eau-de-vie : *ou* avalez dans un bouillon une dragme de cendres de noix muſcades brûlées dans une cuiller d'argent.

COLIQUE. Il y en a de trois ſortes. 1. La pituiteuſe, qui conſiſte en une douleur fixe & arrêtée. On la guérit par les lavemens & les purgatifs : faites un lavement d'une décoction de feuilles de rue, fenouil & abſynthe dans une chopine de vin blanc juſqu'à la réduction de la moitié, ajoutez-y quatre onces d'huile de camomille ou de noix.

Faites un purgatif d'une décoction de feuilles de fenouil & de cerfeuil, dans laquelle vous ferez infuſer trois dragmes de ſéné, délayez-y une dragme de poudre d'hermodate.

Ou buvez le plus chaud que vous pourrez dans un verre quatre doigts de bon vin avec une muſcade rapée, & un peu de ſucre.

2. La Colique venteuſe ; on la connoît en ce qu'elle eſt plus errante qu'arrêtée, & que la douleur change de place. Remede : Prenez un lavement compoſé d'huile de noix

& autant de bon vin blanc ; ou fait avec de l'huile de lin. Mettez au feu une noix muſcade, & quand elle commencera à flamber, retirez-la, pilez-la, & l'avalez avec du vin ou du bouillon : baſſinez le ventre avec de bonne eau-de-vie.

Autre Reméde. Prenez des ſommités de thym, de ſerpolet, de Camomille romaine, de chacune une poignée ; des ſemences d'anis & de fenouil de chacune une demi-pincée. On fait bouillir le tout dans trois demi-ſeptiers de bouillon de tripes, qu'on réduira à chopine. On paſſera la liqueur pour en faire un lavement. Si la colique eſt violente, on le donnera à deux repriſes.

3. La colique bilieuſe eſt ordinairement accompagnée de vomiſſemens de bile, de fiévre, de ſueurs froides. Reméde : Purgez le malade avec une infuſion de ſéné & de rhubarbe, dans une décoction de chicorée ſauvage. Donnez un lavement préparé avec décoction de racines & de feuilles de mauve, guimauve, ſemence de lin, têtes de pavots : délayez-y des jaunes d'œufs.

COLIQUE des inteſtins, dite *Miſerère*, c'eſt la plus dangereuſe de toutes. Cette colique empêche la décharge des excrémens cauſée par la circonvolution des inteſtins. On la guérit par les fomentations de feuilles de mauve, guimauve, ſemence de lin, ou liniment, avec l'huile de lis, par le moyen deſquelles on réduit l'inteſtin dans ſa ſituation naturelle ; on fait avaler au malade du mercure cru & abondamment, pourvu qu'il n'y ait ni inflammation, ni gangrene, ni hernie. *Voyez* INTESTINS.

Autre Reméde. Prenez de l'huile d'amandes douces que vous ferez prendre au malade dans un bouillon, ou du blanc de baleine dans une décoction de raves ou de navets.

COLIQUE NEPHRÉTIQUE. On connoît qu'elle eſt telle par la douleur fixe & arrêtée en la région des reins, par le vomiſſement qui l'accompagne, par la difficulté d'uriner : elle eſt cauſée par un phlegme groſſier, par la gravelle ou pierre ; ainſi les remédes dont on doit uſer pour la pierre des reins, doivent être employés pour la colique néphrétique. Pour apaiſer cette colique la ſaignée eſt néceſſaire, ainſi que les lavemens anodins. *Voyez* PIERRE.

Autre Reméde. Prenez des racines de guimauve & de lis blanc, une quantité ſuffiſante : des feuilles de mauve, de guimauve, de pariétaire une poignée ; graine de lin, un gros ou deux. On fera cuire le tout dans une pinte d'eau commune. Après avoir paſſé cette décoction, vous en prendrez ce qui ſera néceſſaire pour un lavement & vous y ajouterez une once de thérébentine délayée avec un jaune d'œuf, & deux onces d'huile de noix ; mais on ne le doit

donner qu'apres avoir fait précéder la saignée, & une tisane adoucissante.

COLLATERAUX (les Parens) sont ceux dont l'un ne descend point de l'autre, mais qui descendent d'une même souche, comme sont les freres, cousins, &c.

COLLE. La Colle ordinaire dont se servent les Relieurs, les Vitriers, les Imagers, se fait avec de la farine de bled, détrempée & cuite avec de l'eau.

La COLLE forte, dont se servent sur-tout les Menuisiers, se fait avec des pieds, cuirs & corne de bœuf: on les fait d'abord tremper quelque-tems, puis boullir jusqu'à ce que tout soit liquide: puis on le passe à travers un linge, & on jette cette colle sur une pierre, où elle se congelle: on la coupe ensuite par morceaux, & on la fait durcir au soleil.

La COLLE de poisson se fait avec des dépouilles des gros poissons de mer qui sont gluans, comme la baleine, la morue: on en prend toutes les parties musculeuses, comme la peau, les nageoires, les nerfs, les entrailles: on les fait tremper dans l'eau chaude, après les avoir coupées par morceaux, puis on les fait bouillir à petit feu jusqu'à ce qu'ils soient réduits en colle: alors on la fait sécher, on l'étend comme un parchemin, & on la roule: la meilleure est celle qui est blanche, claire & sans odeur. Cette colle est d'un grand usage pour éclaicir le vin: elle sert aussi à blanchir les gazes, & à contrefaire les perles fines.

COLLETS. Petits filets de corde ou de crin qu'on tend dans les haies, sillons, passages étroits, avec un nœud pour y prendre les perdrix, bécasses, lapins & autre gibier: on en fait aussi pour les grandes bêtes, comme loups, renards, & autres.

COLOMBIER. Petit bâtiment pratiqué pour avoir des pigeons: il y en a de quarrés & de ronds: ceux-ci sont plus commodes. Le colombier doit être éloigné autant qu'on peut du manoir principal, & placé à quelque coin de basse-cour: il doit être élevé sur de bons fondemens, blanchi en dehors & en dedans, avec deux ceintures de plâtre ou de pierre en dehors, pour que les pigeons s'y reposent. Les ouvertures en doivent être tournées au Midi avec une coulisse qui se hausse & se baisse soir & matin. On y met autant de nids qu'on veut: ces nids sont, ou attachés au mur, ou enclavés dans le mur même. Ils sont ou de terre ou de plâtre, ou d'osier: le premier rang doit être à trois pieds de distance du faîte, & couvert d'une planche.

Il y a deux sortes de Colombiers: 1. les Colombiers à pied & à boulins: ils sont ordinairement faits en forme de tours, ils ont des niches ou boulins depuis le rez-de-

chauſſée juſqu'au haut : ce ſont des piéces détachées des autres bâtimens, c'eſt ce qu'on apelle de vrais Colombiers. Dans la plûpart des coutumes, le droit d'avoir de tels Colombiers, eſt un droit de Fief ou de Juſtice : les autres qu'on apelle en certains cantons Pigeonniers, ou Fuyes, ou Voliéres à pigeons, n'ont des boulins que dans le haut, ſont élevés ſur quatre piliers, où conſtruits ſur les maiſons mêmes ou ſur les granges.

Au reſte, les pigeons ſont au Maître du Colombier tant qu'ils conſervent l'habitude d'y revenir ; mais s'ils ceſſent d'y revenir au bout d'un eſpace de tems, (les Coutumes varient ſur la détermination de cet eſpace) ils apartiennent au Maître du Colombier qu'ils ont choiſi. Les Ordonnances du Roi défendent expreſſément de tuer ou prendre les pigeons de quelque maniére que ce ſoit, comme au filet, à la glu, à la trape : le tout ſous peine d'amende pour la premiére fois, & de punition corporelle pour la récidive.

COLSA. (le) Eſpéce de Chou champêtre aſſez ſemblable à la navette, mais dont la graine eſt plus noire & plus groſſe, & que l'on cultive différemment. On le ſeme à la main dans une bonne terre graſſe & humide, bien labourée, & ſur laquelle on paſſe enſuite la herſe. On donne le Colſa en verd aux beſtiaux, depuis Septembre juſqu'en Décembre, & il n'en repouſſe pas moins.

Le Colſa engraiſſe les vaches : on le coupe au Mois de Juillet, & on en fait le même uſage que de la navette, mais ſon huile ſent davantage.

COMBAT DE FIEF. C'eſt la conteſtation qui s'eſt mue entre deux Seigneurs pour la même mouvance, ou dont l'un prétend la Seigneurie, l'autre la Cenſive. Lorſque deux Seigneurs, prétendent la même mouvance, le Vaſſal doit ſe faire recevoir par main ſouveraine, après avoir fait déclarer à tous les deux qu'il eſt prêt d'obéir à qui par la Juſtice ſera ordonné ; & lorſque le Combat de Fief eſt jugé, il doit faire la foi & hommage à celui qui a obtenu ſes fins, dans quarante jours après la ſignification faite du Jugement.

COMMANDEMENT. On apelle ainſi un Exploit fait par un Huiſſier en conſéquence d'un Jugement ou titre portant éxécution parée, & ce, pour éxécuter une contrainte. Ce Commandement doit précéder d'un jour au moins l'éxécution qu'on veut faire ſur la perſonne, ou ſur les biens du débiteur, ſans quoi l'éxécution ſeroit nulle.

COMMERCE (le) en général, eſt le négoce qu'on fait de marchandiſes, pour profiter ſur la vente, ou l'échange qu'on en fait. L'utilité du commerce eſt très-grande : il procure à chaque état les choſes néceſſaires pour la nourriture & le vêtement, & pour les autres beſoins & commodités de la vie.

Tous gens de commerce ſont ſujets à la contrainte par corps, pour marchandiſes, trafic & négoce, dont ils ſe mêlent, & pour billets de commerce, comme ſont ceux au porteur, ou à ordre, valeur reçue comptant, ou en marchandiſes. Nos Rois, pour faciliter le commerce, ont établi la Juriſdiction des Juges & Conſuls des Marchands, pour régler entr'eux les différends ſur le fait de leurs marchandiſes, par une voie plus prompte, & à moindres frais.

COMMISE. (droit de) Il a lieu en matiére de Fief. C'eſt lorſqu'un Vaſſal étant obligé d'avouer ou déſavouer ſon Seigneur, ce qu'il doit faire lorſqu'il veut avoir main-levée de la ſaiſie que le Seigneur a faite du Fief ſervant, il arrive qu'après avoir dénié être ſon Vaſſal & relever de lui, ſon déſaveu eſt jugé mal fondé, car alors il perd ſon Fief qui demeure confiſqué au profit du Seigneur, par droit de commiſe: il eſt vrai que pendant le procès, le Seigneur doit prouver la mouvance, c'eſt-à-dire communiquer ſes titres, qui ſont les anciens actes de foi & hommage, les aveux & dénombremens, & autres de cette nature, & le Vaſſal doit avoir main-levée pendant la conteſtation.

COMMUNAUTÉ de biens. On apelle ainſi une Société qui ſe contracte entre le mari & la femme, de tous leurs biens meubles, & de tous leurs immeubles acquis durant le mariage, & que la Coutume de Paris apelle conquêts immeubles; enſorte qu'avenant la diſſolution, la Communauté ſe partage par moitié, quand même l'un des conjoints n'auroit pas aporté ce qu'il auroit promis. Il y a des Coutumes où la Communauté ſe contracte de plein droit, quoiqu'elle ne ſoit pas ſtipulée; telle eſt celle de Paris, où, quand les Parties ſe marient ſans faire de contrat, la Communauté a lieu, par un conſentement tacite. Mais ordinairement elle s'y contracte par une ſtipulation expreſſe. Il y a des Coutumes qui ne parlent point de la Communauté, mais où on peut l'y ſtipuler; & il y en d'autres où elle eſt prohibée, comme en Normandie. Dans les pays de droit écrit, la Communauté n'a pas lieu.

Parmi les Coutumes qui admettent la Communauté, il y en a (Paris) qui veulent qu'elle ait ſon effet tout entier du jour de la bénédiction nuptiale: d'autres veulent qu'elle ne commence qu'après l'an & jour, ce qui fait une différence conſidérable, car dans les premieres, ſi la femme meurt ſubitement, le mari aura la moitié de tout le mobilier que la femme a aporté dans la Communauté, quand même il n'y auroit rien du ſien; mais il eſt obligé de rendre toute la dot de la femme, quoiqu'elle ſoit en argent comptant.

On peut ſtipuler ſimplement qu'il n'y aura point de communauté : & dans cette ſtipulation, c'eſt-à-dire, qui porte une ſimple excluſion de Communauté, la femme ne peut jamais prétendre aucune part dans les acquiſitions faites par le mari durant le mariage ; & celui-ci jouira de tous les fruits & revenus des biens de la femme. Mais ſi la ſtipulation porte qu'il n'y aura point de Communauté, & que la femme demeurera ſéparée de biens, & ſera autoriſée à cet effet, alors elle aura la libre adminiſtration de ſon bien, elle fera les baux & recevra les revenus indépendamment de ſon mari ; mais elle ne pourra aliéner les immeubles, ſans être autoriſée à cet effet.

On peut ſtipuler qu'il y aura Communauté dans les Coutumes qui n'en parlent point : comme en pays de Droit écrit : il faut excepter celles où il y en a une prohibition expreſſe.

Voici les biens qui entrent dans la Communauté : 1. Tous les effets mobiliers, de quelque nature qu'ils ſoient : comme meublans, vaiſſelle d'argent, argent comptant, promeſſes, obligations, toutes les actions mobiliaires, ſoit qu'elles aient apartenu aux conjoints avant ou après la célébration du mariage, même les effets mobiliers qui leur échéent par ſucceſſion, ſoit en ligne directe ou collatérale.

2. Les dettes mobiliaires qui étoient dûes par l'un ou l'autre des conjoints, avant le mariage : de ſorte que ſi la femme devoit beaucoup avant que de ſe marier, le mari y eſt perſonnellement obligé.

3. Les conquêts immeubles, c'eſt-à-dire, toutes les acquiſitions faites, même des meubles, tant par le mari que par la femme, & tant celles qui ſont faites à titre onéreux, comme de vente ou d'échange, mais encore celles faites à titre gratuit, comme donation & legs en ligne collatérale.

4. Les fruits des immeubles du mari ou de la femme : les arrérages de douaire d'une veuve qui ſe remarie.

Les biens qui n'entrent pas dans la communauté de la femme ſont, 1. tous les immeubles propres ou acquis avant le mariage, 2. Tous les immeubles échus par ſucceſſion, ſoit en directe ou collatérale, durant ou avant le mariage. Tous les immeubles donnés ou legués par les aſcendans à leurs enfans ou petits-enfans. 4. Tout ce qui eſt donné ou legué, à la charge de demeurer propre, & tout ce qui eſt ſtipulé propre par le contrat de mariage.

Le mari eſt le maître de la Communauté ; il en peut diſpoſer comme bon lui ſemble, ſans le conſentement de ſa femme, pourvû que ce ſoit par des actes entrevifs, & ſans

fraude ; mais il ne peut disposer, par testament, que de la part qu'il a dans la Communauté : il ne peut disposer des effets de la Communauté en fraude, c'est-à dire, qu'il ne peut pas les apliquer à son profit, ni à celui de ses héritiers présomptifs, au préjudice de la Communauté.

Le pouvoir du mari ne s'étend que sur les effets de la communauté, il ne peut pas vendre, engager, ni hypothéquer les propres de sa femme, sans son consentement, ni obliger sa femme, sans son consentement, que jusqu'à concurrence de ce qu'elle, ou ses héritiers, profitent de la Communauté.

Lorsque la femme est marchande publique, & fait un commerce séparé de celui de son mari, elle peut s'obliger, elle, son mari, & la Communauté, lorsqu'elle contracte pour le fait de la marchandise dont elle se mêle, & que le mari n'ignore pas. Il n'en seroit pas de même, si elle ne faisoit que vendre & débiter la marchandise dont son mari se mêle.

La Communauté finit, 1. par la mort naturelle de l'un des conjoints, mais c'est lorsqu'il n'y a point d'enfans mineurs de leur mariage : encore dure-t'elle, si bon semble à ceux-ci, & jusqu'à ce que le survivant ait fait faire inventaire. 2. Par la séparation d'habitation qui emporte celle des biens.

Après la dissolution de Communauté, la femme, ou ses héritiers ont la faculté de renoncer à la Communauté, ou de l'accepter : mais cette faculté n'est accordée à la femme, qu'en faisant faire un bon & loyal inventaire. Si elle n'en a pas fait, & qu'outre cela, elle ait détourné les effets de la Communauté, elle est privée de cette faculté, & elle est obligée au paiement de la moitié des dettes. Les héritiers du mari peuvent poursuivre la veuve pour raison de recelé, mais seulement par action civile, & elle est privée de la part qu'elle auroit eue dans les choses recellées.

Quand la femme, ou ses héritiers acceptent la Communauté, on doit faire procéder au partage : on fait vendre à l'encan les meubles meublans, & la vaisselle d'argent, à l'exception de ce qui est destiné au préciput du survivant, & l'on compose une masse de ces deniers & des autres effets de la Communauté : on prend sur cette masse les deniers dotaux que la femme a apportés, & qu'elle a stipulés propres. On prend ensuite le remploi des propres de la femme qui ont été aliénés durant le mariage ; & on prélève le remploi des propres aliénés du mari. Ensuite, si le survivant doit avoir un préciput, par la coutume, ou par son contrat de mariage, & qu'il n'ait pas pris des meubles en nature pour le remplir, ce préciput est encore payé, avant part, sur les effets de la Communauté. Enfin, on partage le surplus : la forme de ce partage est la même que celle des successions, dans la Coutume de Paris.

2. La Communauté continue de droit entre le ſurvivant des deux conjoints, & tous les enfans du mariage, lorſque le ſurvivant n'a point fait d'inventaire, & qu'il y a des enfans mineurs du mariage au jour du décès ; mais c'eſt ſi bon ſemble aux enfans : cette peine contre le ſurvivant, eſt pour n'avoir point fait faire d'inventaire pour la conſervation des biens des mineurs. *Voyez Inventaire.*

Obſervez cependant que ſi le premier mourant n'avoit laiſſé que des enfans d'un premier lit, quand même ils ſeroient tous mineurs, il n'y auroit point de continuation de Communauté ; que ſi la Communauté continue par le moyen des enfans du ſecond mariage, ceux du premier lit y ont part.

3. La Communauté continue, lorſque le ſurvivant, qui a des enfans mineurs, ſe remarie ſans avoir fait inventaire ; & elle continue en telle ſorte, que tous les enfans du ſurvivant ne font qu'un chef dans cette continuation de Communauté, & qu'ils n'y prennent qu'un tiers, & le mari & la femme chacun un autre tiers. Et ſi tous les deux ont des enfans d'un autre mariage précédent, la Communauté ſe continue par quart : & s'il y avoit des enfans d'autres lits, elle ſe multiplie à la même proportion. Les enfans doivent être nourris aux dépens de la continuation de la Communauté, & ſi le ſurvivant fait, en les mariant, des donations à quelqu'un d'entr'eux, les donataires ſont obligés de raporter la moitié du don à leurs freres & ſœurs, dans le partage de la continuation de la Communauté : & l'autre moitié, dans le partage de la ſucceſſion du ſurvivant.

Il faut que l'inventaire ſoit fait avec le tuteurs des enfans, après avoir prêté ſerment en Juſtice. L'inventaire doit être achevé dans trois mois, s'il n'y a point de légitime empêchement, & il doit être clos trois mois après qu'il eſt achevé : mais les trois mois de cette clôture commencent à courir dès le moment que l'inventaire eſt achevé : cela eſt abſolument néceſſaire, pour empêcher que la Communauté ne continue du jour du décès du premier mourant. Au reſte, quand l'inventaire eſt fait & clos dans le tems réglé par la Coutume, il a un effet rétroactif, c'eſt-à-dire, que la clôture produit le même effet que ſi elle avoit été faite au moment du décès. Mais ſi l'inventaire n'a pas été fait dans ce tems fatal, il ne produit ſon effet qu'au moment de la clôture.

A l'égard des choſes qui entrent dans la continuation de la communauté, les Auteurs conviennent que tout ce qui ſeroit entré dans la communauté de la part du ſurvivant, entre auſſi dans la continuation de la communauté : ainſi tous les meubles de la communauté ſont confondus dans la continuation : les fruits des immeubles

& les fruits des propres du prédécédé, y entrent auſſi; mais la propriété des immeubles n'entre point dans cette continuation, & le ſurvivant ne peut diſpoſer que de la part qu'il y avoit; mais les immeubles acquis par les enfans, ni leurs effets mobiliers, n'y entrent point.

Partage de la COMMUNAUTÉ. Il ſe fait entre le ſurvivant des conjoints & les héritiers du prédécédé; mais il ne peut avoir lieu que lorſqu'il y a eu communauté entre les conjoints, ou par le contrat de mariage, ou par la coutume du lieu. 2. Pour que ce partage ait lieu, il faut que la femme, ou ſes héritiers, acceptent la communauté. 3. Que la femme ne s'en ſoit pas rendue indigne pour crime d'adultére. 4. Qu'il n'y ait point de convention contraire dans le contrat de mariage.

Pour procéder au partage, on fait une maſſe de tous les meubles & de tous les effets mobiliers éxiſtans, de tous les conquêts immeubles, & de tout ce qui a dû entrer en la communauté, ſuivant les ſtipulations portées dans le contrat de mariage. Cela fait, on diviſe les biens de la communauté, enſorte que la moitié apartient au ſurvivant des conjoints; & l'autre, aux héritiers du prédécédé: & le ſurvivant & ſes héritiers reprennent leurs propres en nature, ſans confuſion, ni diviſion.

Lorſque la femme renonce à la communauté, elle n'eſt point tenue des dettes de la communauté: mais pour que cette renonciation ſoit valable, elle doit, 1. être faite, ou au Greffe ou par acte paſſé devant Notaire. 2. Que les choſes ſoient encore entiéres, c'eſt-à-dire, qu'elle n'ait point fait acte de commune. 3. Qu'elle ne ſoit que convaincue de récuſer: il faut qu'elle faſſe faire inventaire: mais la clôture de l'inventaire dans trois mois n'eſt point requiſe pour la validité de cette renonciation. Au reſte, quoique, par cette renonciation, la veuve ne ſoit point tenue des dettes de la communauté, elle peut néanmoins être pourſuivie par les créanciers, pour celles dans leſquelles elle auroit parlé, ſauf ſon recours ſur les biens de la communauté. Il y a même des dettes privilégiées, telles que les alimens fournis, ce qui eſt dû aux Médecins, Chirurgiens & Apotiquaires, dont la renonciation à la communauté ne libére point la veuve, & on peut les prendre ſur ſes biens à elle. De plus, cette faculté qu'a la femme de renoncer à la Communauté, eſt un droit tranſmiſſible à ſes héritiers: mais la faculté de reprendre, franchement de toutes dettes, tout ce qu'elle a aporté, eſt bornée à la perſonne de la femme, lorſque cette faculté lui eſt ſpécialement accordée, & qu'il n'eſt point fait mention de ſes héritiers.

COMMUNES. On apelle ainſi les bois & les prairies

qui ſont laiſſées à la communauté des habitans d'un lieu, pour ſon uſage. Les communes appartiennent à tous les habitans, & à chacun d'eux, quand même il n'auroit pas de terres en propriété, ni à ferme. Les communes ſont inaliénables, & il n'eſt pas permis de les décréter; on fait ſeulement impoſer la dette commune ſur les habitans. Lorſque les Seigneurs ont leur tiers à part, ou droit de triage, ce qui n'a lieu que dans les communes concédées gratuitement par eux, ou leurs auteurs, ils ne peuvent plus, eux, ni leurs fermiers, uſer des pâturages, bois communs, & autres uſages, réſervés en entier aux autres habitans. A l'égard du Roi, depuis 1667 il a fait preſent aux communautés, du tiers ou triage qu'il pouvoit leur demander pour ſon profit, dans les communes relevant de lui. *Voyez Pâtures.*

COMPENSATION (la) eſt la confuſion qui ſe fait d'une dette liquide avec une autre créance, auſſi liquide: enſorte qu'elle équipole à un paiement. Ainſi un débiteur peut l'oppoſer à la demande qui lui eſt faite, lorſque celui qui la lui fait eſt ſon créancier d'une part, & ſon débiteur de l'autre, parce qu'il n'eſt pas juſte de recevoir une choſe qu'on doit être contraint de reſtituer ſur le champ. Elle eſt d'ailleurs néceſſaire pour éviter le circuit de deux paiemens qu'il faudroit faire. La Compenſation eſt de droit, mais il faut la demander au Juge, en lui notifiant le titre ſur lequel elle eſt fondée, & on peut la demander en tout état de cauſe. Mais elle ne peut ſe faire que d'une dette claire & liquide, c'eſt-à-dire certaine, non ſujette à conteſtation & exigible, avec une autre de même nature. Ainſi elle n'a point lieu quand l'un doit un corps certain & déterminé, & l'autre, une choſe qui conſiſte en quantité, qui ſe régle par poids ou meſures, & qui ſe conſume par l'uſage. Par exemple, cent écus & trente boiſſeaux de grains.

COMPLAINTE, eſt une voie de ſe pourvoir en Juſtice, par laquelle le poſſeſſeur d'un héritage qui eſt troublé en ſa poſſeſſion, demande d'y être maintenu, & que défenſes ſoient faites de l'y troubler. On ne peut intenter Complainte que pour héritages ou droit réels, comme rentes foncières, ou pour une univerſalité de meubles: il n'y a que celui qui eſt en poſſeſſion depuis an & jour qui puiſſe intenter Complainte: il doit faire voir que ſa poſſeſſion a été publique, ſans violence, & à autre titre que de Fermier ou de poſſeſſeur précaire. Cette demande doit être formée dans l'an & jour du trouble; car quand il y a plus d'un an que le trouble eſt fait, celui qui l'a fait eſt devenu poſſeſſeur pendant l'an & jour, & on eſt obligé de prouver par des titres qu'on eſt propriétaire de la choſe, parce que dans le droit, la poſſeſſion annale vaut titre. La poſſeſſion ſe prou-

ve de deux maniéres : par titres, comme baux à loyer ou à ferme, vente & coupe de bois : ou par témoins ; c'eſt-à-dire par leur dépoſition.

COMPROMIS, (le) eſt un accord fait par écrit entre des Parties, par lequel elles conviennent d'une ou de pluſieurs perſonnes, pour décider de leur différend, & promettent de ſe tenir à leur déciſion, ſous quelque peine pécuniaire contre le contrevenant, laquelle doit être ſpécifiée dans l'acte. On apelle Arbitres ceux qui ſont ainſi choiſis par les Parties. Les Arbitres ſont tenus, dans leur Jugement, de garder les formalités de Juſtice, & de juger ſelon les Loix : ce à quoi les arbitrateurs ou amiables compoſiteurs ne ſont pas tenus : mais ſeulement de ſuivre l'équité. Au reſte, les Parties peuvent apeller de la Sentence arbitrale, quand même elles auroient renoncé à l'apel par le Compromis.

COMPTE, (un) eſt le dénombrement de la recette & de la dépenſe des biens que l'on a eus en maniment. Les perſonnes qui ſont obligées de rendre compte, ſont, 1. ceux qui ont eu l'adminiſtration des biens d'autrui, 2. ceux qui ont géré un bien qui leur étoit commun & à d'autres perſonnes. Celui qui rend le Compte, s'apelle le rendant : celui à qui le Compte eſt rendu, s'apelle l'oyant.

Un compte eſt compoſé de trois chapitres ; ſçavoir, celui de recette, celui de dépenſe, & celui de repriſe. On met d'abord au haut l'intitulé du Compte ; enſuite le préambule ou préface du Compte ; après quoi viennent les Chapitres de la recette, de la dépenſe & de la repriſe. Ce dernier eſt compoſé des articles que l'on n'a pû recevoir, quelque diligence qu'on ait faite, & dont on s'eſt pourtant chargé en recette. Ainſi, on doit déduire au rendant compte tout ce qu'on a dépenſé, & tout ce qu'on n'a pu recevoir. Cette déduction ſe trouve dans la dépenſe & la repriſe ; & on trouve le reliquat dans la ſouſtraction. Enfin, on fait un chapitre pour les frais que l'on a faits pour parvenir à la reddition du Compte.

Pour dreſſer un Compte, on diviſe chaque partie en différens chapitres, quand il y a différentes eſpéces. La recette des arrérages eſt une eſpéce différente de celle des loyers ; c'eſt pourquoi on ne peut faire deux chapitres ſéparés, auxquels on fait raporter deux chapitres de repriſe, quand on n'a pas reçu les arrérages ou loyers.

Il en eſt de même de la dépenſe : on fait autant de chapitres, qu'il y a de ſortes de dépenſe.

Celui à qui le Compte eſt rendu, qu'on apelle l'oyant, après avoir éxaminé le Compte, peut former ſes conteſtations contre les articles de la recette & de la repriſe qu'il ne veut point accorder, & contre ceux de la dépenſe qu'il ne veut point allouer. Les Parties, du moins ſelon l'uſage

du Châtelet de Paris, s'assemblent chez le Commissaire pour mettre à côté des articles leurs consentemens, débats & soutenemens. Sur ces contestations, intervient un apointement à fournir débats & soutenemens : sçavoir, l'oyant à fournir ses débats ; & le rendant, ses soutenemens : ils produisent & contredisent, & il ne reste aux Juges qu'à prononcer.

Les tuteurs, procureurs, curateurs, fermiers judiciaires, sequestres, gardiens & autres, qui ont administré le bien d'autrui, sont obligés de rendre compte ; & ils sont toujours réputés comptables, jusqu'à ce qu'ils aient payé le reliquat, si aucun en est dû, & remis toutes les piéces justificatives. C'est la disposition de l'Ordonnance de 1667, titre 29.

COMPTER. Science de compter. L'art de savoir compter, qu'on apelle Arithmétique, est nécessaire jusqu'à un certain degré, à un agriculteur, & à tout bon économe qui régit un bien de campagne un peu considérable : c'est-à-dire, qu'il doit savoir au moins les quatre régles d'Arithmétique, pour le bon ordre de ses affaires. Il y a une infinité d'occasions où un agriculteur a besoin de faire ces sortes d'opérations ; soit pour tenir un état de sa recette & de sa dépense : soit dans les à comptes qu'il paie ou qu'il reçoit : soit enfin dans les achats & les ventes, où il y a divers articles à détailler.

La régle dont on a besoin le plus ordinairement, c'est l'addition. Comme on n'en a point parlé dans la lettre où étoit sa place, parce que cette régle est connue de presque tout le monde ; on a fait réflexion depuis, que plusieurs ouvrages, qui traitent de l'agriculture, ont raporté l'explication de cette régle : & qu'ainsi il étoit dans l'ordre de ne pas l'omettre, d'autant plus qu'il est parlé de trois autres dans le cours de cet ouvrage.

L'addition sert à trouver une somme égale à toutes ses parties.

PREMIER EXEMPLE.

Pour telle chose.	3 l.	6 s.	
Pour.	2	5	
Pour.	4		
Pour.		15	6 d.
Pour.	3	10	
Pour.		15	9
Pour.		18	
Pour.	2	15	
Total.	18 l.	5 s.	3 d.

Pour faire cette addition, je commence à droite, par les

deniers, & je les compte, en disant 6 & 9 font 15 qui font un sol 3 d. je pose 3. d. & je dis, 1 s. & 6 font 7, & 5 font 12, & 5 font 17, & 5 font 22, & 8 font 30, & 5 font 35, je pose 5, & je retiens trois dixaines: je passe ensuite aux autres dixaines, disant, 3 que j'ai retenus, & 1 c'est 4, & 1 c'est 5, 1 c'est 6, & 1 c'est 7, & 1 c'est 8, la moitié de 8 dixaines, font 4 liv. je porte ces quatre livres à la colomne des livres, en disant, 4 que j'ai retenus, & 3 font 7, & 2 font 9, & 4 font 13, & 3 font 16, & deux font 18, que je pose immédiatement au-dessous des livres & le tout fait,

	18 l.	5 s. 3 d.

AUTRE EXEMPLE.

Pour.	84 l.	
Pour.	54	
Pour.	60	
Pour.	8	
Pour.	10	
Pour.	1	10 s.
Total.	217 l.	10 s.

Pour faire cette régle, je commence par les sols, & comme je n'en vois que dix, je les pose au-dessous; je passe ensuite à la droite des livres, & je dis, 4 & 4 font 8, & 8 font 16, & 1 font 17, je pose 7 sous la seconde colomne des liv. & je retiens 1, (c'est-à-dire une dixaine) je porte cet 1 à la premiére colomne des livres, & je dis 1 & 8 font 9, & 5 font 14, & 6 font 20, & 1 font 21: je pose 21 à la gauche du 7, que j'avois posé, ce qui fait la somme de

	217 l.	10. s.

Preuve de l'Addition. Pour s'assurer que l'addition est bonne, on doit, après qu'on l'a faite de haut en bas, la refaire de bas en haut, & si elle vient comme il faut, & que le produit soit toujours le même, c'est une marque certaine qu'elle est bien faite. M. Barrême conseille de se servir de cette voie, & il assure qu'il ne se sert pas d'autre.

COMPULSOIRE, (Lettres de) sont celles qu'on obtient pour contraindre toutes personnes publiques, comme Notaires, Greffiers, Curés, &c. de representer les titres, contrats, sentences, décès, mariages, baptêmes & autres qui sont en leur possession, & dont on a besoin dans un procès, pour prouver ou éclaircir des faits, & en tirer

copie

copie & expédition en bonne forme, Partie presente, ou apellée, afin que par ce moyen, foi y puisse être ajoutée comme aux originaux. En éxécution de ces Lettres, on assigne la partie adverse à comparoir au domicile du Notaire, Greffier, ou Curé, pour assister audit compulsoire. On fait aussi un commandement au Notaire, ou Greffier, de representer les piéces qu'on veut compulser, avec indication de jour & heure.

CONCOMBRES, plante potagére rampante. Ses fleurs sont jaunes, ses fruits sont raboteux, longs d'un demi-pied, & jaunes étant mûrs: sa graine est placée au milieu du fruit: elle est blanche, & pointue par les deux bouts, & contient une petite amande douce: on les séme sur couche, & sur du terreau, en Novembre & Décembre. On place quinze ou vingt grains sous chaque cloche, on les replante trois semaines après sur une couche neuve, & au bout d'un mois, sur une troisiéme: on les tient couverts jusqu'à la fin de Mai. C'est à peu près la même culture que pour les melons, mais on ne prend pas la même peine pour les tailler.

MANIÉRE d'aprêter les concombres en maigre. Faites-les tremper dans une demi-cuillerée de vinaigre & un peu de sel; ensuite passez-les, mettez-les dans une casserole avec du beurre: passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine: mouillez-les avec du bouillon: faites-les cuire sans sausse: étant cuits, mettez-y une laison de jaunes d'œufs, & un peu de lait.

Si c'est en gras, on met du bouillon de viande, ou un coulis, au lieu de bouillon maigre.

Ragoût de CONCOMBRES pour mettre sous les filets d'aloyau, filets de mouton, fricandeaux de mouton, de veau piqué de menu lard, & mis à la broche, ou cuits dans leur jus sur le fourneau. Pelez vos concombres, coupez-les par la moitié, ôtez-en les pepins: coupez-les par petites tranches, pressez-les dans un linge, passez-les dans un peu de lard fondu: étant roux, mouillez-les d'un bon jus: faites-les cuire doucement, dégraissez-les; liez-les avec un coulis de veau, & jettez-les sur celle des viandes cidessus que vous voudrez: il y en a qui ajoutent trois oignons coupés par tranches, & marinés.

CONFISCATION, (la) est le droit qu'a le Roi ou le Seigneur Justicier de confisquer, à son profit, les biens d'un coupable, condamné. Les Seigneurs Hauts-Justiciers ont droit de confiscation des biens meubles, & des héritages situés dans l'étendue de leur Justice, si ce n'est pour crime de léze-Majesté, ou de fausse monnoie, dont la confiscation apartient au Roi seul, & les crimes de félonie, dans lesquels le fief confisqué apartient au Seigneur

du fief dominant qui a été offenſé, quand même il n'auroit pas la haute-juſtice.

CONFITURES. On apelle ainſi la préparation que l'on fait avec du ſucre, ou du miel, ou du vin doux, ou du vinaigre, pour donner un goût agréable, & pour conſerver les fruits, les herbes, les racines, & certains ſucs. On fait des confitures ſéches & liquides.

Pour confire au ſucre, il faut ſçavoir la maniére de le cuire comme il faut. *Voyez* SUCRE. Alors on peut entreprendre de confire toute ſorte de fruits. *Voyez à l'article de chaque fruit la maniére de le confire.*

On peut encore confire la plûpart des fruits au vin doux, au moût, & au miel. Toutes ces confitures ſont d'un très-grand ſecours dans une maiſon de campagne, au défaut d'autres qui ſont plus coûteuſes.

CONSERVES (les) différent des confitures en leur conſiſtance: car elles ſont préparées en pâte, au lieu que les candits ſont des fruits ou des racines cuits entiers, ou coupés par parties dans le ſucre. Elles différent encore en ce que leur matiére ordinaire ſont les fleurs, les feuilles, les racines, & les fruits des végétaux dans toute leur bonté. On en fait de deux ſortes, une liquide, l'autre ſolide.

CONSERVE de fleur d'orange. Hachez groſſiérement une livre d'orange épluchées: preſſez-y un peu de jus de citron: jettez-les dans une livre de ſucre royal que vous avez fait fondre à la plume, & preſque à caſſer: & lorſque le bouillon eſt rabaiſſé, mêlez-la bien avec le ſucre: enſuite travaillez le ſucre autour de la poële, juſqu'à ce qu'il faſſe une petite glace par-deſſus. Alors vuidez promptement votre conſerve dans des moules de papier: vous les en ôterez deux heures après pour la conſerver.

CONSERVE de citron. Prenez un citron, rapez-le de tous les côtés juſqu'au jus: preſſez la moitié du jus dans la râpure: jettez votre citron dans une livre de ſucre cuit à la grande plume, & dont vous aurez laiſſé rabaiſſer le bouillon en l'ôtant de deſſus le feu: travaillez votre ſucre avec la cuiller: & quand il ſe formera une petite glace deſſus, verſez votre conſerve dans vos moules, mais ne la verſez pas trop chaude.

CONSERVE de violettes. Pilez dans un mortier deux onces de la violette la plus belle: exprimez-y dedans une goutte de jus de citron: enſuite jettez votre violette dans une livre de ſucre, cuit à la premiére plume, & que vous aurez laiſſé un peu refroidir, & remuez avec une cuiller trois ou quatre tours: remuez-le encore un tour, & dreſſez-le dans les moules.

CONSERVE de toute ſorte de fruits. Prenez poires, abricots, pêches, verjus, groſeilles, framboiſes, & au-

tres : faites-les deſſecher, & ſur une livre de ſucre cuit à la plume, mettez-y quatre onces de fruit.

Exemple de la maniére de faire des conſerves, par celle de roſes. Prenez des boutons de roſes rouges, avant qu'ils ſoient épanouis : ſéparez-en la partie blanche, qu'on apelle *onglets* : peſez une livre de boutons ainſi mondés : faites-les bouillir dans environ trois livres d'eau : coulez la liqueur, exprimant legérement les roſes, puis pilez les roſes, juſqu'à ce qu'elles ſe délaient entiérement dans la bouche. Dans le même-tems, on fera cuire, dans la décoction coulée, deux livres de ſucre blanc, juſqu'à conſiſtance d'électuaire : on y mêlera, hors du feu, avec un biſtortier, les roſes pilées : on remettra la baſſine ſur un petit feu, en agitant continuellement la conſerve : on en fera conſommer doucement l'humidité, juſqu'à ce qu'elle ait acquis une conſiſtance raiſonnable, & on la mettra dans un pot pour la garder. Elle eſt propre à modérer la toux, le vomiſſement : elle fortifie l'eſtomac, & aide à la digeſtion.

CONSIGNATION, eſt le dépôt qui ſe fait chez une perſonne publique, comme un Notaire, d'une ſomme de deniers, en attendant la déciſion de quelque difficulté ou l'événement d'une condition. La conſignation a lieu en différens cas. Par exemple, quand une ſomme dûe à quelqu'un eſt ſaiſie entre les mains du débiteur, par les créanciers de celui auquel elle eſt due, & que le jugement ordonne que le débiteur le conſignera. La conſignation ſe fait auſſi pour arrêter le cours des intérêts, & faire tomber la perte des deniers conſignés ſur le créancier qui a été conſtitué en demeure de les recevoir : car la conſignation tient lieu de paiement : mais il faut pour cela avoir fait auparavant des offres réelles, & que la conſignation ſoit ordonnée par juſtice, & qu'elle ſoit réelle & effective. L'uſage le plus ordinaire de la conſignation, eſt celui de l'adjudication par décret elle ſe fait entre les mains du receveur des conſignations.

CONSOUDE (grande), plante qui croît dans les lieux humides. Ses fleurs ſont purpurines ou blanches : elle eſt une des principales vulnéraires. Sa racine eſt conſolidante, propre pour la phthiſie, les fluxions de poitrine, le crachement de ſang, la diſſenterie, & pour aglutiner les plaies. On s'en ſert auſſi extérieurement pour arrêter le ſang & l'hémorragie des plaies.

CONSTIPATION, ou ventre reſſerré. Remède. Buvez, pour votre boiſſon ordinaire, de l'eau, dans laquelle vous aurez fait bouillir du ſeigle, de la même maniére qu'on fait l'orge.

Autre, prenez d'heure en heure, quatre onces d'huile d'olive, chaque fois un lavement.

Autre. Prenez, deux heures avant votre ſouper, des

pruneaux cuits avec leur décoction, & buvez la moitié d'un demi verre de vin mêlé avec beaucoup d'eau, avant que de manger les pruneaux, & l'autre moitié, après les avoir mangés. Ou avalez un bouillon de feuilles de mauve, cuites avec du beurre frais, dans lequel on pourra faire dissoudre une demi-once de manne.

CONSTITUTION de rente, ou rente constituée : (la) est un contrat de rente qui emporte aliénation, par lequel celui qui emprunte de l'argent vend & constitue sur lui une rente au profit de celui qui en donne le prix, au moyen de l'argent qu'il donne au Débiteur de la rente. Les conditions essentielles pour la validité d'un contrat de Constitution sont, 1. que le sort principal soit aliéné pour toujours, c'est-à-dire, qu'il ne peut jamais être répété par celui qui l'a aliéné. 2. La rente ne peut pas être constituée à un plus haut pied que celui de l'Ordonnance qui est aujourd'hui le denier vingt-cinq, c'est-à-dire quatre pour cent : par exemple, sur vingt mille livres de sort principal, on peut constituer 800 livres de rente, & si on prenoit davantage, la rente seroit usuraire. 3. Il faut que le Débiteur de la rente ait la faculté perpétuelle de la racheter en remboursant le sort principal. On doit observer que quand la rente a été constituée sur un certain pied, elle demeure toujours fixe sur ce même pied, quelque changement qui soit arrivé depuis à l'Ordonnance : ainsi les rentes constituées au denier dix-huit avant l'année 1665, sont toujours payées au denier dix-huit. 4. Les rentes constituées sont dûes par la personne & non par les héritages affectés & hypothéqués pour la sûreté d'icelles, à la différence des rentes foncières qui sont attachées au fonds. 5. Pour juger si elles sont meubles ou immeubles, on suit à l'égard des rentes sur le Roi, le Clergé, les Provinces, la Coutume du lieu où elles sont assignées : les rentes sur l'Hôtel-de-Ville de Paris, sont réputées immeubles : celles sur les Etats de Languedoc sont réputées meubles : les rentes dûes par des Particuliers se réglent par le domicile du Créancier. 6. On ne peut demander que cinq années d'arrérages des rentes constituées, & si on passe cinq ans sans faire au Débiteur un commandement ou sommation de payer, les arrérages du passé demeurent prescrits.

CONTRAINTE. On apelle ainsi un Jugement ou Ordonnance, rendu en vertu d'un titre éxécutoire, en conséquence duquel un Huissier contraint quelqu'un par voie de saisie & éxécution : on apelle aussi de ce mot les ordres des Fermiers & Receveurs des droits du Roi, qui décernent des Contraintes contre les redevables. Le Commissaire aux Saisies-réelles décerne des Contraintes contre les Fermiers judiciaires qui ne paient point. Pour décerner une Contrainte

il faut avoir ſerment en Juſtice & un pouvoir ſpécial.

CONTRAINTE PAR CORPS. Cas auxquels elle peut avoir lieu. 1. Lorſque quelqu'un s'eſt emparé par force & violence d'une maiſon ou héritage, car on peut être contraint par corps d'en délaiſſer la poſſeſſion ; 2. pour ſtellionat : 3. pour dépôt néceſſaire ; 4. pour deniers royaux ; 5. pour délivrance de deniers conſignés par autorité de Juſtice ; 6. pour la repreſentation de meubles ſaiſis ; 7. pour lettre de change ou pour billets portans promeſſe de fournir lettres de change ou la valeur, & pour billets de change : 8. pour achat de vin ſur les Etapes, de grains dans les marchés, de beſtiaux & autres marchandiſes dans les foires ; 9. pour l'exécution des contrats maritimes, ventes & achats de vaiſſeaux : 10 pour l'exécution des baux des terres & héritages de la campagne : car les Propriétaires la peuvent ſtipuler contre leurs Fermiers : 11. pour dépens adjugés en vertu de Sentence montant à 200 liv. & au-deſſus. 12. pour reſtitution de fruits au-deſſus de 200 liv. 13. pour dommages & intérêts au-deſſus de 200 liv. 14. pour ſommes liquides & certaines, réſultant de geſtion de tutelle ou de curatelle.

Les femmes ne peuvent être obligées par corps, que quand elles ſont Marchandes publiques.

CONTRAT. Convention faite entre deux ou pluſieurs ; on donne généralement le nom de Contrat à tous les pactes & conventions qui ſe font entre les hommes de quelque nature qu'elles ſoient, & elles produiſent une action civile.

CONTRAT de Mariage. On entend par-là l'acte ou Contrat qui précéde la bénédiction nuptiale, & qui contient les clauſes & conventions faites par raport au mariage. Au reſte, il n'eſt pas néceſſaire pour la validité d'un mariage, qu'il y ait un Contrat par écrit, ſur-tout entre majeurs, quoiqu'il ſoit plus avantageux d'en faire un.

Voyez MARIAGE.

CONTRAT de conſtitution. La promeſſe ſous ſeing privé de paſſer Contrat de conſtitution à la volonté de celui de qui on a reçu un ſort principal, & d'en payer dès-lors l'intérêt, ne différe point du Contrat de conſtitution paſſé par-devant Notaire : mais elle n'emporte point d'hypothéque, & elle n'eſt éxécutoire que lorſqu'elle a été reconnue en Juſtice, ou paſſée par-devant Notaire.

CONTRAT d'union. C'eſt un contrat qui ſe fait entre les créanciers d'un homme obéré de dettes : par lequel ils s'uniſſent pour agir de concert & empêcher que les biens de leur Débiteur ne ſe conſomment en frais par la multiplicité des procédures. Par ce même Contrat ils nomment des Directeurs auxquels ils donnent pouvoir de faire toutes pourſuites & diligences néceſſaires pour la conſervation de leurs droits & pour leur intérêt commun, & conſentent

que tout ce qui aura été fait par eux vaille comme s'il avoit été fait par tous les Créanciers du Débiteur. Enfin, ils conviennent qu'il ſera procédé à une vente volontaire des biens de leur Débiteur : mais lorſque le Roi eſt créancier du Débiteur, on ne peut pas faire ce Contrat d'union, & on eſt obligé de procéder à une vente forcée & judiciaire.

CONTRE-ESPALIERS. (les) Sont des arbres plantés en ligne parallele pres de l'eſpalier. On doit les paliſſer un an après qu'on les a plantés, ce que l'on fait par le moyen d'un échalas planté à chaque côté de l'arbre, & auquel on attache deux perches en travers pour faire prendre le pli à l'arbre : à meſure qu'ils croiſſent, on leur fait prendre la forme d'éventail. On taille les branches à fruit dans le haut plus long d'un pouce que les branches à bois : on met entre chaque arbre un gros pieu, & on y attache deux rangs de perches d'une égale diſtance, pour que les arbres ſoient bien paliſſés : on les arrête à la hauteur qu'on veut, comme à cinq ou ſix pieds, & on coupe le haut tous les ans.

CONTRE-LETTRE. Paction ſecrète, faite contre un contrat, & qui déroge aux clauſes qui y ſont portées. C'eſt un détour concerté entre les parties pour retenir d'une main ce qu'on abandonne de l'autre, ou pour mettre à couvert, ce qu'on apréhende d'engager ou de rendre.

Les Contre-lettres ne font foi que lorſqu'elles ſont paſſées devant Notaires ou reconnues en Juſtices. Les Contre-lettres ſont défendues dans les contrats de mariage, ainſi qu'en l'acquiſition des Charges & Pratiques des Procureurs.

CONTRIBUTION au ſou la livre, ou au marc la livre. C'eſt le partage qui ſe fait des deniers provenans de la vente des meubles & effets mobiliers du Débiteur, en cas de déconfiture ou d'inſolvabilité de ſa part, diſcuſſion faite des biens. Par exemple, ſi après la ſuputation faite des dettes & des deniers provenant des effets mobiliers, chaque Créancier doit perdre un quart de ſa dette ; c'eſt-à-dire, cinq ſous par livre, chaque Créancier aura quinze ſous pour livre de tout ce qui lui eſt dû ; celui auquel ſera dû 100 liv. en aura 75 liv. celui dont la dette ſera de 1000 liv. en aura 750 liv. ainſi des autres.

Au reſte, pour tirer le ſou pour livre, il ne faut que réduire en ſous la ſomme qu'on veut diſtribuer ou répartir, & diviſer tous leſdits ſous par la ſomme capitale : enſuite lorſque l'on a trouvé par la régle de la diviſion, combien de ſous il apartient a chaque livre, il faut multiplier la ſomme de chaque particulier, par leſdits ſous, & ce qui viendra de la multiplication, ſera la part &

portion de chaque particulier.

La contribution n'a point lieu à l'égard des immeubles, & les deniers qui proviennent de la vente d'iceux ſont diſtribués entre les créanciers, ſuivant l'ordre de leur hypothéque & de leur privilége.

CONTUMACE. (purger la) contumace. Cette expreſſion a lieu à l'égard des perſonnes condamnées pour crime : elle ſignifie que le condamné vient ſe mettre en état dans les priſons du Juge qui a inſtruit la contumace, à l'effet de ſe juſtifier touchant le crime pour lequel il a été condamné. Mais pour pouvoir purger la contumace, il faut que le condamné ſe conſtitue priſonnier dans les cinq ans, à compter du jour de la condamnation ; après ce tems il n'y peut plus être reçu, à moins qu'il n'obtienne des lettres pour *eſter à droit*.

Lorſque le condamné s'eſt conſtitué priſonnier dans le terme preſcrit, la contumace eſt purgée de plein droit, & il n'a pas beſoin d'interjetter apel de la Sentence de contumace : telles ſont les diſpoſitions de l'Ordonnance criminelle de 1670.

COQ. Oiſeau domeſtique : c'eſt le mâle des poules. Un bon coq doit être de moyenne taille, mais plus grande que petite, le plumage noir, ou d'un rouge obſcur, les pieds gros, garnis d'ongles & d'ergots, les cuiſſes longues, fournies de plumes, la poitrine large, le cou élevé, garni de plumes de diverſes couleurs : le bec court, les yeux noirs & bleus, les ailes & la queue grandes & fortes, la queue à deux rangs & recourbée, élevée au-deſſus de la tête, la crête levée, rouge & point longue, qu'il ſoit ardent à carreſſer les poules : un coq peut ſuffire à douze ou quinze poules.

Lorſqu'étant petits, on les châtre, on les apelle chapons.

La chair de coq eſt difficile à digérer, mais on en fait des bouillons, qui nourriſſent, reſtaurent & fortifient beaucoup.

COQUELICO. *Voyez* PAVOT ROUGE.

COQUELUCHE. Eſpéce de maladie courante en certaines années, dont une infinité de gens ſont attaqués, ſur-tout les enfans. C'eſt une toux ſtomacale fort profonde, qui s'annonce par un mal de tête : la voix devient rauque : on éprouve quelque friſſon, un peu de fiévre : la toux eſt violente : l'accablement, les laſſitudes, & le dégoût accompagnent ce mal.

Le meilleur reméde pour ſe débarraſſer l'eſtomac de la lymphe viſqueuſe qui l'embarraſſe, eſt d'employer les vomitifs : on ne doit pas craindre que les vomitifs violentent la conſtitution des enfans : car alors les fibres de

leur eſtomac ſont fort lâches par elles-mêmes, & par l'abondance de cette férosité glaireuſe : on doit choiſir les plus doux, comme l'ipécacuanha ou le kermès minéral, ou même le tartre ſtibié, dont il eſt facile de ménager l'action, & qu'on peut preſcrire à juſte doſe : ces ſortes d'émétiques diviſent bien mieux les humeurs ſur leſquelles ils agiſſent, que tous les autres médicamens qu'on a tant de peine à faire prendre aux enfans, au lieu qu'on peut leur donner de ceux-là ſans qu'ils s'en aperçoivent.

Autre reméde, tant pour les enfans à la mammelle, qu'à ceux qui ſont ſevrés. On doit leur faire prendre un mêlange compoſé avec une once d'huile d'amandes douces, un ou deux gros de ſirop de diacode, & une once de ſucre candi en poudre : leur en donner de tems en tems un quart de cuillerée à caffé, & leur en faire ſucer le long du jour avec un petit bâton de regliſſe verte ratiſſée & effilée par le bout, trempé dans la compoſition. Ce reméde apaiſe la toux, les fait cracher, & entretient la liberté du ventre.

On doit nourrir les enfans ſevrés pendant cette maladie avec des bouillons, des potages, des panades, des bouillies des œufs frais, des compotes de pommes : leur donner pour boiſſon ordinaire, d'une tiſanne avec une demi-poignée de la racine de ſcorſonaire, une once de tablettes de guimauve, un demi-gros de canelle en poudre : on fera bouillir & réduire le tout à la moitié.

3. Leur frotter ſoir & matin l'eſtomac, la poitrine & la plantes des pieds, avec de l'huile de muſcade & du beurre frais parties égales, fondus enſemble, & chauffés dans une cuiller avec un filet d'eau-de-vie : apliquer ſur les parties un papier brouillard mouillé & un linge chaud par-deſſus.

4. S'il ne repoſent pas la nuit, on leur donnera avant de les coucher, depuis un gros juſqu'à deux gros de ſirop de coqueliquo.

5. Si la toux eſt encore opiniâtre, les purger avec un demi-gros de follicules de ſéné, vingt grains de rhubarbe, quinze grains de ſel d'abſinte & une once de manne. On fait bouillir le tout à petit feu dans deux tiers d'un demi-ſeptier d'eau réduits au tiers, & on le paſſe ſans expreſſion : on diminue la doſe ſelon l'âge & les forces.

6. Si la coqueluche eſt accompagnée de fiévre, & que l'enfant rejette les alimens, on peut lui donner quelques gouttes d'eſſence émétique, ou un demi grain de kermès minéral : les coqueluches durent ordinairement près de deux mois lorſqu'elles ſont négligées.

Les grandes perſonnes attaquées de ce mal, obſerve-

rons

ront le même régime, en augmentant seulement la dose des remédes.

CORDIAUX ou CARDIAQUES. (les) Sont des remédes destinés pour rétablir la fermentation en ranimant le sang & faciliter la sécrétion des matiéres impures. On met au nombre des cordiaux, la teinture d'or, les gouttes d'Angleterre, la quintessence de vipere, la poudre de la Comtesse de Kent, la confection d'alkermès & d'hyacinthe, la thériaque, l'opiate de Salomon, les eaux spiritueuses, tant simples que composées, comme l'eau impériale, l'eau de mélisse, de sauge, &c.

Comme ces remédes spiritueux sont remplis de sels volatils, on s'en sert avec succès dans les apoplexies, la léthargie, la paralysie, les fiévres malignes & pestilentielles, la petite vérole, rougeole, fluxions de poitrine, vapeurs hystériques, évanouissemens, convulsion, consomption, maigreur, maladie de langueur, vertiges, vapeurs, suffocation de mere, &c.

Mais on ne doit employer les cordiaux trop actifs, comme la teinture d'or & les gouttes d'Angleterre, que dans des accidens graves. *Voyez Eau divine, Elixir thériacal, Poudre de la Comtesse Kent.*

CORIANDRE. Plante, dont la semence est en usage en médecine. La meilleure est grasse, bien séche, blanchâtre, de bonne odeur: elle est chaude & astringente, & fort propre à la relaxation de l'estomac, car elle le ferme, à la fin des repas: elle arrête les rôts & les vapeurs qui montent à la tête, elle aide à la digestion & chasse les vers. On cultive cette plante dans les jardins en terroir gras & bien exposé: on la séme en Mars sur couche.

CORMIER. Arbre qui produit un fruit de la grosseur des néfles & de couleur rousse, qu'on apelle cormes ou sorbes. Elles ne mûrissent jamais sur l'arbre: mais après qu'on les a abattues, on les laisse mûrir sur la paille, & elles deviennent molles & agréables au goût: on en fait une boisson. Le cormier vient dans les lieux froids & humides. On les éleve de semence, mais il faut presque la vie de l'homme pour en recueillir le fruit: on couvre les racines de fumier: au printems on les arrose & on les éclaircit, on les laboure deux ou trois fois, & on les transplante en terre humide dans des trous profonds de trois pieds & de quarre en quarré. Le bois de cet arbre est rougeâtre & extrêmement dur. On se sert de son tronc pour faire des piéces de pressoir: on fait aussi des outils de menuiseries, des chevilles de moulins, &c.

CORMORAN. Oiseau de proie aquatique assez sem-

blable au corbeau : il a le bec rougeâtre & long auſſi bien que le cou. Il eſt avide du poiſſon, & il en détruit beaucoup : on s'en ſert pour la pêche. Il ſe plonge de fort haut ſur le poiſſon qu'il voit : l'ayant pris il le jette en l'air & le reçoit dans ſon bec pour l'avaler auſſi-tôt, mais on lui met au bas du cou un anneau de fer, par le moyen duquel on lui ôte le poiſſon. Ces Oiſeaux habitent volontiers le long des étangs ou de la mer, & font leur nid au haut des arbres. On prétend qu'étant jeunes, ils ſont bons à manger : mais il n'eſt pas trop facile de les prendre, & il faut uſer pour cela de ſtratagême.

CORNE DE CERF. Plante potagére : on en mange en ſalade : elle eſt aſtringente, vulnéraire, propre pour arrêter le cours de ventre, les hémorroïdes, la colique néphrétique, la rétention d'urine, & pour conſolider les plaies.

CORNEILLE, Oiſeau noir. C'eſt une eſpéce de corbeau, mais plus petit : il a le bec gros & aſſez long. Les corneilles font beaucoup de dégât dans les terres enſemencées : on en prend beaucoup avec un retz ſaillant, ou avec des cornets de gros papier, englués en dedans, au fond deſquels on met de la viande hachée, & que l'on fiche dans des tas de fumier ou dans les terres labourées : car alors l'oiſeau voulant manger ce qui eſt au fond du cornet, s'attache le cornet autour de la tête, & ne ſçait plus où il eſt, & on le tue facilement.

CORNOUILLER, ou cormier, arbre qui produit un fruit un peu long, & à noyau, rouge quand il eſt mûr & d'un goût aigrelet. Le bois de cet arbre eſt maſſif, & fort dur, ſon écorce pleine de nœuds. Il vient facilement dans toute ſorte de terres : on en prend dans les bois, afin qu'il vienne plus vîte.

CORNICHONS, (les) ſont des concombres qui n'ont pû profiter & venir à maturité, on les confit ſur la fin d'Août, de cette ſorte. Lavez-les dans l'eau fraîche, eſſuyez-les, piquez-les avec un piquoir en pluſieurs endroits, rangez-les dans un pot avec du vinaigre aſſaiſonné de ſel, poivre concaſſé, clous de gérofle : qu'ils trempent bien, & tenez-les bien couverts.

CORS DES PIEDS, tumeur dure qui vient aux pieds, & qui cauſe beaucoup de douleur en certains tems. (Remède pour les guérir.) trempez votre pied dans de la leſſive chaude, pour amolir le cors : coupez-en la ſuperficie, & apliquez deſſus la racine de grande éclaire écraſée, qui tirera le calus en vingt-quatre heures.

Ou apliquez deſſus de la gomme ammoniac, diſſoute en eau-de-vie.

Ou, mâchez du blanc de poireau, & ainſi imbu de votre ſalive, apliquez-le ſur le cors, & continuez juſqu'à guériſon.

CORVÉES. (les) Sont des journées de travail que les Seigneurs peuvent éxiger de leurs cenſitaires, en leur fourniſſant leur nourriture, ſans être obligés de leur payer de ſalaires. Les corvées ſont différentes, ſuivant les titres des Seigneurs: car tantôt ceux qui les doivent ne ſont obligés que de fournir le travail de leurs corps, tantôt ils ſont obligés de fournir des charrettes attelées avec des bœufs ou des chevaux. Dans la coutume de Paris, les Seigneurs ne peuvent pas prétendre le droit de corvées, s'ils n'en ont des titres valables, & des aveux & dénombremens anciens: car ce droit ne peut être acquis ni preſcrit par poſſeſſion immémoriale. Lorſque, par le titre du Seigneur, les corvées ſont indéfinies, on les réduit à douze par an pour chaque habitant. Ce n'eſt que pour les beſoins du Seigneur perſonnellement, que les corvées peuvent être éxigées, & il ne peut ni les céder, ni les affermer. Ordinairement les corvées ſont réelles, c'eſt-à-dire, dûes à raiſon du fonds, ainſi aucun tenancier n'en peut être diſpenſé: mais ſi elles ſont perſonnelles, les Nobles & les Eccléſiaſtiques en ſont éxempts. On ne peut éxiger les corvées des années paſſées.

COSTÉ. (mal de) Reméde. Prenez une poignée de verveine, deux cuillerées de farine de ſeigle, deux cuillerées de farine de froment, avec quatre blancs d'œufs: pêtriſſez le tout enſemble, & mettez-le un peu chaud entre deux linges, que vous apliquerez ſur le côté.

Ou bien. Prenez trois blancs d'œufs, une poignée de farine de féves, un peu de ſel: ajoutez-y le ſuc ou expreſſion d'une petite botte de verveine qu'on a bien pilée: mêlez le tout enſemble dans le mortier: étendez-les ſur des étoupes: arrangez-les de maniére qu'elles aient la forme d'une aſſiette: faites bien chauffer ce cataplaſme devant le feu, & apliquez-le ſur le mal de côté, mettez par-deſſus deux ſervietres bien chaudes, & laiſſez le tout pendant vingt-quatre heures.

COSTIERES. On apelle ainſi, en jardinage, une eſpace de ſept ou huit pieds de diſtance entre les murailles & la bordure des allées. Il eſt deſtiné pour cultiver à l'abri, & ſous la réfléxion du ſoleil, différentes ſortes de légumes hâtifs & les préſerver du grand froid ou du grand chaud, comme laitue, fraiſes, pois, &c.

COTIGNAC, eſpéce de gelée de coings. Maniére de le faire. Prenez une douzaine de coings, ou ſeulement huit, s'ils ſont gros: qu'ils ſoient mûrs, jaunes & ſains: coupez-

les par petits morceaux, faites-les bouillir dans cinq ou six pintes d'eau & réduisez le tout à deux pintes : passez-le dans un linge blanc qui soit fort : mettez votre décoction dans une poële à confiture, avec quatre livres de sucre, parce que la livre de fruit en décoction, est une chopine de Paris : faites bouillir le tout jusqu'à ce qu'il soit en gelée : ôtez alors votre poële de dessus le feu : laissez-la reposer : versez votre cotignac tout chaud dans des boîtes ou des pots. Il est fort bon contre la dissenterie.

COUCHES, (les) sont des carreaux de terre, faits avec du grand fumier de cheval ou de mulet, nouvellement sorti de l'écurie, & avec huit à neuf pouces de terreau, ou fumier sec. Les carrés doivent être hauts de quatre pieds, & larges d'autant, & exposés au Midi. Quand la couche est faite, on laisse passer sept ou huit jours, pour laisser évaporer la grande chaleur du fumier. Les couches ont été imaginées dans les pays tempérés pour avoir en toute saison des laitues de toutes espéces, des chicorées, & autres salades. On couvre les graines avec des cloches où des paillassons, élevés d'un pied, pour les préserver du grand froid. On doit réchauffer les couches de tems en tems : c'est-à-dire, remuer le fumier qui y servoit : & si le fumier est entiérement pourri, on fait le réchauffement avec un ou deux pieds de nouveau fumier.

COULIS, (le) Sert pour aprêter une infinité de ragoûts. Il se fait avec de la rouelle de veau (dont la quantité est une livre pour un demi-septier), de petits morceaux de lard, & deux ou trois oignons : mettez le tout dans une casserole couverte, & d'abord sur un petit feu, afin que la viande jette son jus : puis faites bon feu jusqu'au moment que la viande veut s'attacher : modérez alors le feu : laissez la viande s'attacher doucement : retirez-la, avec des légumes, sur une assiette & mettez dans la casserole un morceau de beurre & de farine, eu égard à la quantité du coulis. Tournez votre jus jusqu'à ce que le roux soit bien fait : mouillez-le avec du bouillon chaud : remettez la viande dans la casserole, & faites-la cuire encore deux heures à petit feu : ayez soin de dégraisser le coulis lorsqu'il est fait, passez-le dans un tamis. Un coulis bien fait, doit être de belle couleur canelle, ni trop clair, ni trop épais, & ne point sentir l'attaché.

Autre maniére de faire du coulis. Prenez, par exemple, deux ou trois livres de veau, une demi-livre de jambon maigre, coupé par tranches, & dont vous garnissez le fond d'une casserole : ajoutez-y un oignon coupé par tranches, carottes & panais : mettez la casserole sur le feu, & lorsque le tout est de belle couleur, &

qu'il eſt attaché, mettez-y un peu de lard fondu & de farine : remuez-le, mouillez-le de bon bouillon ou jus : aſſaiſonnez-le de truffes, champignons, ciboule, perſil, clous, croûtes : faites-les mitonner pendant trois ou quatre heures : étant cuites, retirez les tranches de veau : paſſez le coulis par l'étamine. Le coulis clair ſert pour toute ſorte d'entrées & d'entre-mets.

COULURE. On apelle ainſi le fâcheux accident qui arrive aux bleds lorſqu'ils coulent ; alors les épis ne contiennent que de petits grains, dans leſquels il n'y a point de farine, ce qui arrive lorſqu'il tombe beaucoup de pluies froides dans le tems de la fleur. Il y a des gens qui prétendent que les éclairs par leur vivacité font couler les grains.

COUP de pied violent donné à un cheval, & avec enflure, en quelque endroit que ce ſoit.

Reméde. Faites ſaigner le cheval du cou : baſſinez-le avec de l'eau-de-vie ou eſprit-de-vin cinq ou ſix fois le jour ; frottez tous les jours le mal avec un bon onguent.

Ou bien prenez de la terre glaiſe dont on fait les pots de terre ; détrempez-la avec du vinaigre en pâte claire : faites-la cuire en remuant juſqu'à ce qu'elle s'épaiſſiſſe : mêlez-la avec de l'eau-de-vie pour la détremper, comme elle étoit auparavant, apliquez-la ſur le mal en forme de cataplaſme, l'ayant auparavant frotté avec de l'eau-de-vie.

COURBATURE. Maladie des chevaux. C'eſt une chaleur contre nature qui affecte le poumon : elle a les mêmes ſignes que la pouſſe, avec plus de violence : elle eſt cauſée par excès de travail, ou de courſe, ou par un reſte de maladie, ou pour avoir eu une mauvaiſe nourriture dans la jeuneſſe, ou par quelque obſtruction dans les conduits du poumon qui empêche la reſpiration.

Reméde. Si le cheval eſt jeune & ſans fiévre, mettez-le au verd dans les premiéres herbes : laiſſez-le à la roſée du mois d'Avril & de Mai. Si on n'eſt pas en ſaiſon commode, ôtez-lui le foin & l'avoine : donnez-lui de la gerbée de froment & du ſon, ſaignez-le ; donnez-lui un lavement d'une décoction faite avec les racines apéritives concaſſées, chiendent, garance, câpres, arrête-bœuf, & les herbes émolientes, mauve, guimauve, violette, pariétaire, demi-livre de miel mercurial dans deux pintes & demie d'eau : on le réitére cinq ou ſix jours. 2. Donnez-lui tous les jours depuis une once juſqu'à deux, dans du ſon mouillé, du foie d'antimoine en poudre.

Si le cheval a la fiévre, prenez chardon beni & hyſſope, de chacun une poignée, ſucre de régliſſe, deux onces,

racines de gentiane concaſſées, une once : faites bouillir le tout dans trois demi-ſeptiers d'eau, l'eſpace d'une demi-heure : puis verſez ſur la décoction un demi-ſeptier de vin blanc : paſſez le tout, délayez une pincée de ſafran & le donnez au cheval en une fois ou en deux : le lendemain il faut le ſaigner des flancs : le nourrir avec des orges mondés, ou de pain cuit ou de ſon, le tenir ſouvent au maſtigadour, & ſouvent le lui ôter.

COURONNE IMPERIALE. Plante bulbeuſe dont les fleurs ſont à ſix feuilles, diſpoſées en forme de couronne, ſurmontées d'un bouquet de feuilles ; elles ſont jaunes ou pâle, ou de couleur purpurine. Cette plante aime mieux le ſoleil que l'ombre : on fait un trou en terre d'un pied & demi : on le remplit de diverſes ſortes de terre, & au fond on met du fumier de vache, quatre doigts de terre commune, quatre doigts de terre noire, & par-deſſus du fumier corrompu : on met l'oignon ſur le tout, & on le couvre de quatre doigts de terre, mais on l'en retire ſi-tôt que la tige commence à ſe flétrir.

COURGE. Plante potagére aprochant de l'eſpéce de la citrouille : il y en a de plattes, de longues & de rondes qu'on apelle calebaſſes. On les cultive comme les citrouilles.

COUTUME (la) eſt un uſage ou un droit établi dans une Province, ou certaine étendue de pays, par le tacite conſentement des Peuples. La coutume imite la Loi & même l'interpréte : elle a force de Loi dans la Province pour laquelle elle a été faite. Les coutumes réglent les droits des Particuliers. On doit ſuivre la coutume du domicile dans ce qui concerne l'état des perſonnes, leur capacité, leur condition. A l'égard de ce qui concerne les immeubles & les droits immobiliers, ils doivent ſe régler par la coutume où les héritages ſont ſitués : à l'égard de la validité des contrats, & des teſtamens & autres actes, ils doivent être faits ſelon les formalités requiſes par les coutumes des lieux où ils ſont paſſés. D'où il ſuit, 1. que quant à l'âge de pouvoir faire teſtament, il faut ſe régler par la coutume du domicile du Teſtateur : quant aux biens dont il peut diſpoſer par teſtament, par les coutumes des lieux où ils ſont ſitués : & pour les formalités du teſtament, par la coutume du lieu où le teſtament eſt paſſé.

CRAMPE. Eſpéce de goutte qui engourdit les nerfs, & qui cauſe quelquefois de violentes douleurs.

Reméde. Prenez une bonne poignée de pervenche & autant de ſommités de romarin : fait-les chauffer ſur un réchaud dans un plat : aplique-les le plus chaudement qu'il eſt poſſible ſur la partie affligée, & renouvellez ce reméde le matin & le ſoir.

CRÉANCIER (un) eſt celui à qui il eſt dû quelque choſe, & pour raiſon de laquelle il eſt en droit de faire une demande en Juſtice. Il y a pluſieurs ſortes de créanciers.

Les CREANCIERS hypothéquaires ordinaires : ce ſont ceux qui ont hypothéque ſur les biens de leurs débiteurs On les colloque ſuivant l'ordre des tems de leurs créances, & on préfére celui qui eſt antérieur au poſtérieur.

Un CREANCIER hypothéquaire eſt en droit d'éxercer ſa pourſuite contre le poſſeſſeur de la choſe qui lui eſt hypothéquée, quoiqu'elle ne ſoit plus en la poſſeſſion du Débiteur qui a conſtitué l'hypothéque, & qu'elle ait paſſé en la poſſeſſion d'un nouvel acquéreur : c'eſt ce qu'on apelle droit de ſuite par hypothéque. En vertu de ce droit, il peut pourſuivre pour différens droits ou rentes, le nôuvel Acquéreur de l'héritage, & l'obliger à continuer la rente ou à déguerpir l'héritage. Ce droit de ſuite n'a lieu que pour les immeubles, & non pour les meubles quand ils ſont hors de la poſſeſſion du Débiteur : car s'ils y étoient, il pourroit les ſaiſir, & par cette éxécution en faire un gage de Juſtice. Or dans ce cas, il peut ſuivre le meuble contre quiconque s'en trouveroit enſuite poſſeſſeur.

Les CREANCIERS privilégiés hypothéquaires : tels ſont les Bailleurs de fonds, à qui le prix des héritages vendus eſt dû : les Maçons qui ont bâti la maiſon : ceux-là ſont colloqués les premiers en vertu de leurs priviléges, & ſans avoir égard au tems.

Les CREANCIERS chirographaires ordinaires : ce ſont ceux qui n'ont que des billets ou des reconnoiſſances ſous ſeing privé, leſquelles n'emportent ni hypothéque ni privilége : il ſont payés ſur le prix de la vente des meubles, & en cas de déconfiture, par contribution au ſou la livre ; & même lorſqu'il n'y a que des effets mobiliers, les créanciers hypothéquaires ne ſont conſidérés que comme des créanciers chirographaires, parce que les meubles n'ont point de ſuite par hypothéque, & ils viennent comme les autres par contribution.

Les CREANCIERS chirographaires privilégiés ſont ceux qui ſont payés par préférence avant la contribution, tels ſont les frais funéraires, ceux de la maladie, les loyers de la maiſon, les gages des domeſtiques, & celui qui a vendu un meuble dont il n'a pas été payé.

CREME. C'eſt la partie du lait la plus graſſe : elle fait le meilleur beurre ; on en fait d'excellens fromages, des tourtes, & autres ſortes de mets délicats, que l'on ſert aux entre-mets, ſous le nom de crême. Voici les plus connus.

CREME pour les tourtes. Délayez dans une pinte de lait huit jaunes d'œufs, trois pincées de farine, un peu

de ſel, avec ſix onces de ſucre, & un morceau d'écorce de citron haché menu : faites bouillir le tout enſemble ſur un fourneau point trop ardent ; remuez continuellement avec la ſpatule, juſqu'à ce qu'elle ſoit épaiſſe : laiſſez-le refroidir. Faites-en une pâte fine & formez-en la tourte que vous avez dreſſée ſur une tourtiére, & que vous frotterez de beurre auparavant.

CREME brûlée. Délayez dans une caſſerole deux cuillerées de farine avec quatre œufs, les blancs & les jaunes, mettez-y enſuite une demi-cuillerée d'eau de fleur d'orange, & une pincée de citron verd haché très-fin. Verſez deſſus un demi-ſeptier de crême & un demi-ſeptier de lait ; deux onces de ſucre, un grain de ſel comme un pois : faites cuire le tout à petit feu pendant deux heures, & remuez toujours : enſuite mettez dans le plat que vous devez ſervir un morceau de ſucre avec un demi-verre d'eau : faites-le bouillir ſur un bon fourneau juſqu'à ce qu'il ſoit de couleur canelle, & y verſez promptement la crême : remuez avec un couteau ſur la crême le ſucre qui eſt ſur les bords du plat.

CREME blanche. Faites bouillir & réduire à un tiers une pinte de lait & une chopine de crême ; puis mettez-les un peu refroidir. Alors délayez avec de l'eau un peu de preſſure, dans une cuiller : mêlez-la dans la crême, & paſſez le tout dans un tamis : verſez votre crême dans le plat que vous devez ſervir : mettez-le ſur la cendre chaude, avec un couvercle : mettez de la cendre chaude ſur le couvercle, le tout juſqu'à ce que la crême ſoit priſe, puis mettez-la au frais pour la ſervir froide.

CREME de chocolat. Délayez dans une chopine de lait & un demi-ſeptier de crême, deux jaunes d'œufs, & trois onces de ſucre. Faites bouillir le tout & conſommer d'un quart en le tournant & retournant avec une ſpatule : enſuite mettez-y du chocolat rapé autant qu'il faut pour qu'elle en ait le goût & la couleur ; puis donnez-lui cinq ou ſix bouillons : paſſez-la par un tamis, & ſervez-la froide.

CREME en fromage, ou fromage de crême. Faites chauffer modérément chopine de crême, autant de bon lait : délayez dans deux cuillerées de lait gros comme une féve de preſſure, & mêlez avec le lait : paſſez le tout au travers d'une ſerviette ou tamis de crin dans une terrine : couvrez-le d'un plat : laiſſez-le prendre forme. Mettez le alors avec une cuiller dans de petits paniers d'oſier, ou moules de fer blanc faits exprès : laiſſez-les égoutter : verſez par-deſſus de la crême douce, dans laquelle vous avez fait fondre du ſucre en poudre.

CREME fouettée. Mettez dans une terrine une chopi-

ne de crême bien douce plus ou moins : mettez-y du sucre en poudre à discrétion, une pincée de gomme adragant pulvérisée, un peu d'eau de fleur d'orange ; fouettez bien la crême avec une poignée de petits osiers blancs. Quand elle sera bien levée, laissez-la reposer un peu : enlevez-la avec une écumoire : dressez-la sur un plat, & mettez autour des lardons de citron verd confit.

CREME cuite, apellée à l'Italienne. Mettez dans une terrine environ chopine de crême, le blanc & le jaune de deux œufs frais, trois cuillerées de sucre en poudre, & un peu d'eau de fleur d'orange : fouettez bien le tout ensemble, dressez-la sur une casserole creuse garnie autour d'un bord de sucre en poudre pour l'empêcher de s'étendre : faites-la cuire sur de la cendre chaude : mettez dessus un couvercle de tourtiére avec de la braise, renouvellez pour la faire bien cuire : laissez-la refroidir, & servez-la.

CRESSON. Plante, il y en a de deux sortes, l'alenois & l'aquatique. L'alenois a les feuilles oblongues d'un goût âcre : on le cultive dans les jardins : il ne se multiplie que de graine, laquelle est fort menue, ovale & d'une couleur jaunâtre : on emploie cette sorte de cresson pour purifier le sang. Sa graine provoque l'urine, réveille les esprits, & est bonne contre les maladies du foie & de la rate.

Le CRESSON aquatique ressemble assez au précédent, mais il a les feuilles plus petites : il croît près des fontaines & des ruisseaux. Sa décoction est bonne contre les enflures du ventre & la difficulté d'uriner, la paralysie de la langue : on emploie l'un & l'autre en salade.

CRIBLE. Instrument destiné à nétoyer le bled de toutes les ordures, en le passant à travers. Il y en a de deux sortes. 1. Le crible à main, qui est composé d'un cercle de bois, large de quatre doigts, & dont le fonds est une forte peau percée de trous serrés & de différentes grandeurs ; 2. le crible à pied destiné pour cribler une grande quantité de bled : on s'en sert dans les grands greniers pour passer le bled : afin de le nettoyer & lui donner de l'air : ils ont une tremie élevée dans laquelle on verse le grain qui coule à travers plusieurs rangs de fils d'archal posés obliquement. Le grain coule par son poids tout le long & tombe dans un vaisseau qui est au bas, & les ordures comme l'yvraie & la nielle passent au travers des fils d'archal, & tombent dans une longue poche qui est au-dessous.

CRIÉES. Ce sont des proclamations ou cris publics qui sont la suite de la saisie-réelle, & qu'il faut faire pour parvenir au décret d'adjudication ; elles se font par un

Huiſſier ou Sergent, qui déclare pendant quatre Dimanches à l'iſſue de la Meſſe Paroiſſiale, de quinzaine en quinzaine, que faute de payement fait par un tel débiteur à un tel, ſon créancier, il ſaiſit tel héritage ſitué dans la paroiſſe où il fait les criées, pour être vendu par décret & adjugé au plus offrant & dernier enchériſſeur, ſuivant la coutume du lieu. Celle de Paris veut encore qu'on mette des affiches & panonceaux contre la principale porte de l'Egliſe & contre la maiſon du débiteur ſaiſi.

CRISES (les) en fait de maladies, ſont les changemens ſubits qui arrivent dans les maladies mortelles, & ſurtout dans celles qui ſont aigues. Les criſes ſont parfaites ou imparfaites. La criſe parfaite eſt celle où les évacuations ſont aſſez abondantes pour emporter la cauſe du mal, & où le malade ſoutient ſans ſuccomber l'effort extraordinaire que fait la nature: on a droit alors de préſumer que la maladie tire à ſa fin. Les jours ordinairement où la criſe parfaite arrive, & qui par cette raiſon ſont nommés critiques, ſont le cinquiéme, le ſeptiéme, le neuviéme, le onziéme, le quatorziéme, le vingt-uniéme, & quelquefois le quarante-uniéme. La criſe imparfaite eſt celle qui arrive à des jours extraordinaires, tels que le quatriéme, le ſixiéme, le huitiéme, le dixiéme & autres ſuivans: comme les évacuations ne ſe font que des matiéres non ſuffiſamment préparées, elles n'aportent aucune diminution dans la maladie; elles la rendent au contraire plus dangereuſe.

Les Criſes arrivent par différentes voies, tantôt par les ſueurs & par les urines, tantôt par les vomiſſemens, tantôt par les dévoiemens & quelquefois par des crachemens & par les hémorragies.

La moleſſe & la langueur du pouls dans les criſes ne ſont pas toujours des ſignes funeſtes; de même que ſa juſteſſe & ſon égalité ne ſont pas toujours d'un heureux préſage; car ſi le pouls devient interminent, c'eſt ſouvent un ſigne d'une mort prochaine, ſur-tout s'il s'y joint un hoquet, une ſueur froide, & ſi le ventre eſt tendu.

Dans le tems des criſes, ceux qui ſont auprès des malades doivent redoubler leur attention: ils doivent aider la nature par des cordiaux, ou du moins par des juleps & des apozèmes, pour donner aux liqueurs une plus grande fluidité. *Helvet.*

CROSSETTES. [les] Sont des branches de vigne qu'on a taillées, de telle ſorte qu'il reſte un peu de vieux bois de l'année précédente: les croſſettes étant miſes en terre font aiſément des racines. Les Bourguignons les apellent chapon.

CRUE. On apelle ainſi l'augmentation du prix de chaque choſe eſtimée dans l'inventaire des biens d'un défunt. Dans la coutume de Paris, elle eſt le quart de ce que la choſe a été priſée : or, on doit ſavoir que le ſurvivant des conjoints peut prendre des meubles de la communauté pour ſon préciput, juſqu'à la ſomme portée & convenue par le contrat de mariage, ſuivant la priſée & eſtimation qui aura été faite par l'Huiſſier Priſeur des meubles de ladite communauté & ſans crue ; mais lorſque ce même ſurvivant après avoir fait inventaire ne fait point vendre les meubles, il doit tenir compte aux enfans dont il eſt tuteur, des meubles qui ne ſe trouvent plus en nature & avec la crue, parce que cette eſtimation ſe fait à bien moins que les choſes ne valent.

CUIVRE. Métal dont on fait divers inſtrumens de ménage, comme des chandeliers, mouchettes, &c.

Moyen de tenir le cuivre toujours luiſant. Faites bouillir du tartre dans un chaudron avec de l'eau : jettez-y tel inſtrument de cuivre que vous voudrez pendant un quart-d'heure ; enſuite, jettez-le en eau froide, eſſuyez-le bien, & il ſera toujours beau.

CULTIVATEUR. Sorte de charrue imaginée par les Auteurs de la nouvelle culture. Elle eſt compoſée, 1. d'une fléche longue de trois à quatre pieds & de trois pouces de diametre, taillée un peu en rond, avec des mortaiſes pour la pouvoir enfiler par les traverſes & l'aſſujettir par des chevilles. 2. Des cornes, dont le milieu doit être poſé vis à-vis de la fléche & aſſemblé avec cette même fléche, par un tenon en mortaiſe. 3. D'un ſoc ou patte, dont l'extrémité & les petites aîles ſont aplaties, le manche recourbé & angulaire, un peu tranchans par-devant pour tenir lieu de coutre ; ce ſoc eſt placé ſous la fléche dans une entaille, & arrêté par une virole.

Ce Cultivateur eſt très-aiſé à conduire. Le Laboureur doit le tenir droit ou le faire pancher à ſa droite ou à ſa gauche, ſelon que l'éxige la culture qu'il veut donner. Lorſqu'on veut donner une culture profonde, le ſoc & ſon manche entrent entiérement dans la terre, & la queue de la fléche touche la terre : il remue la terre d'un bon pied de largeur, ſa pointe doit être d'acier & un peu inclinée contre terre.

CULTIVATEUR *à verſoir*. Il ne différe du Cultivateur ſimple, que par l'addition qu'on y a faite de deux verſoirs, un de chaque côté. Pour l'éxécuter il faut avoir un ſoc ſemblable à celui du Cultivateur ſimple. Les verſoirs ſont faits de plaque de tôle, de fonte ou de fer battu, de l'épaiſſeur d'une ligne, ce qui ſuffit pour réſiſter à la preſſion de la terre.

Si elles étoient plus épaiſſes, on apeſantiroit trop le ſoc. Ce Cultivateur ouvre le grand ſillon au milieu de la platte-bande, en renverſant en même-tems la terre des deux côtés, & l'on fait autant d'ouvrage d'un ſeul trait, que l'on en peut faire avec deux & même trois de la charrue ordinaire; & ſans qu'il ſoit néceſſaire d'employer un plus grand nombre de bœufs ou de chevaux. On peut voir la deſcription avec figures de ce Cultivateur dans le Traité de la Nouvelle Culture des Terres, Tome 2, page 471.

CURATEUR (un) eſt celui qui eſt commis pour régir & adminiſtrer les biens d'autrui. On donne des Curateurs, 1°. aux mineurs quand ils ſe ſont fait émanciper: ordinairement c'eſt le tuteur qui prend cette fonction; elle conſiſte dans ce cas à donner ſeulement ſon conſentement dans les aliénations néceſſaires qui ſe font des biens du mineur. 2. On donne un Curateur aux perſonnes tombées en démence, mais par Juſtice & en connoiſſance de cauſe, & il a alors l'adminiſtration des biens. 3. Au ventre, c'eſt-à-dire, à l'enfant qui doit naître d'une femme enceinte au tems de la mort de ſon mari pour défendre ſes intérêts, & ſi-tôt qu'il eſt né, la charge de Curateur finit, & on crée un tuteur à l'enfant. 4. Au cadavre, quand l'homme mort eſt accuſé de s'être défait lui-même. 5. Aux bien confiſqués. 6. Aux biens vacans, c'eſt-à-dire, au défunt qui n'a laiſſé aucuns héritiers aparens. 7. Aux biens délaiſſés par le poſſeſſeur pour les hypothéques créées par ceux qui l'ont précédé, & deſquelles il n'avoit point connoiſſance lors de ſon acquiſition. 8. Aux biens ſaiſis réellement, pour les régir & en avoir l'adminiſtration: cette commiſſion apartient aux Commiſſaire des Saiſies-réelles dans les lieux où il y en a de créées: dans ceux où il n'y en a pas, l'Huiſſier qui fait la ſaiſie réelle, donne cette commiſſion à quelqu'un qui en eſt capable.

CYPRÉS. Arbre des plus grands: il ne vient que dans les pays chauds & ſur les montagnes. Cet arbre eſt toujours verd: il eſt touffu depuis le haut juſqu'en bas. Il porte un fruit qu'on apelle pomme de Cyprès, en forme de noix & d'un goût fort amer: ſon bois eſt dur & jaunâtre, & preſque incorruptible. Les Ebeniſtes l'employent dans leurs ouvrages. La graine de cet arbre eſt extrêmement petite: on la ſeme en bonne terre & on l'arroſe. Quand le Cyprès a un pied de haut, on le plante en pépiniére, on le tranſplante en des foſſés bien profondes, & alors il ne demande plus aucun ſoin.

D

DAIM (le) eſt une eſpéce de cerf, mais dont le poil eſt plus blanc & le corſage plus petit. Sa tête a plus de corps & ſa queue eſt plus longue.

Le Dain ſe tient volontiers dans les hauts pays, où il y a des vallées & de petites montagnes.

On le chaſſe ſans ſuite ni limier : on le connoît par le pied, & par les fumées : on le trouve dans les buiſſons, ſur-tout depuis le mois de Mai juſqu'à la fin d'Août.

On peut le chaſſer facilement avec cinq ou ſix chiens. Cet animal eſt fort timide, & il ſe laiſſe prendre le long des eaux.

Sa chair eſt nourriſſante, ſur-tout celle des jeunes Daims.

DARTRES. Reméde pour les Dartres. Trempez du papier brouillard dans du vinaigre : laiſſez-le ſécher ; réitérez ainſi trois fois. Brûlez enſuite ce papier ſur une aſſiette, il en ſortira comme un nuage & une liqueur jaune, dont il faut oindre la Dartre avec le bout du doigt.

Lavez de la thérébenthine en pluſieurs eaux, & y incorporez enſuite en forme d'onguent, une ſuffiſante quantité de poudre de ſoufre.

Ou mettez un œuf frais tout entier dans du fort vinaigre mis dans un verre ; & quand la coque ſera diſſoute, il y aura ſur le vinaigre une eſpéce de mouſſe dont vous frotterez la Dartre.

Mâchez des jaunes d'œufs frais étant à jeun, & en mettez ſur les Dartres.

DARTRES VIVES. Reméde. Prenez de vieilles noix, ſel commun & vinaigre, de chacun une once ; le tout étant pilé enſemble, apliquez-en ſur les Dartres invétérées.

Ou prenez deux dragmes de ſel de Saturne ; mêlez-les avec une once d'onguent roſat & apliquez-en.

DARTRES CORROSIVES. Faites fondre une once de cire neuve, avec trois onces d'huile d'amandes améres, & étant bien fondue, incorporez une dragme de ſel de Saturne, en remuant toujours hors du feu juſqu'à ce que le tout ſoit froid, & apliquez de ce cérat.

Les feuilles de tuſſilage ou de pas-d'âne pilées, ſont auſſi fort bonnes.

Pour les Dartres farineuſes, uſez de l'huile de papier & de cartes, ou de linge brûlé ſur une aſſiette, ou d'un morceau de beurre frais, & autant de poix noire, fondus & incorporés.

DATTES. Fruit du Palmier, arbre qui croît dans la Judée, l'Egypte & les autres Pays chauds. Elles doivent être groſſes, charnues, fermes au toucher : on les emploie dans les tiſanes pectorales, mondées de leurs noyaux. On en fait des cataplaſmes aſtringens : elles ſont difficiles à digérer, & elles engendrent un ſang groſſier.

DAUBE. Ragoût qui ſe mange froid ou chaud ; on le fait ordinairement du gigot de mouton, de veau, de dindon, de poulet, de canard.

DAUBE de gigot de mouton. Faites-le blanchir, après avoir ôté la peau, piquez-le de menu lard : faites-le tremper dans du vin blanc, verjus, ſel, poivre, laurier, bouquet de fines herbes : faites-le cuire à la broche, l'arroſant de vin & de bouillon. Etant cuit, faites une ſauſſe avec le jus qu'il a rendu, un peu de farine, tranche de citron, anchois, & laiſſez-y mitonner quelque-tems votre gigot.

La rouelle de veau à la Daube s'accommode de même.

Daube des dindons, chapons, perdrix. Lardez votre volaille de gros lard ; faites-la cuire dans une marmite avec bouillon & vin blanc, après l'avoir aſſaiſonnée de ſel, poivre, clous, muſcade, laurier, & envelopée dans l'aſſaiſonnement, lorſque la volaille eſt cuite : paſſez le bouillon au tamis : faites-la réduire en gelée ; laiſſez-la refroidir, & étendez-la ſur le dindon.

DEBETS. On apelle ainſi les ſommes qui ſont reſtées entre les mains des Comptables.

DEBITEUR. Eſt celui qui eſt obligé à fairè ou à donner quelque choſe à quelqu'un ; il n'y a que celui qui peut être contraint en Juſtice à faire ou à payer ce qu'il doit, qui ſoit véritablement Débiteur.

DECEMBRE. Travaux à faire dans ce mois. On doit fumer & marner les terres, battre le bled à la grange, couvrir de fumier le pied des arbres : c'eſt le tems de dreſſer des piéges aux bêtes, tuer & ſaler les cochons.

Pour les jardins, il faut ſerrer ou couvrir ce qui n'a pu l'être dans le mois de Novembre ; ſemer les premiers pois ſous quelque abri pour en avoir au mois de Mai, mettre en terre les amandes pour germer : tailler les arbres pendant qu'il ne gele pas encore, dépaliſſer les eſpaliers avant de les tailler.

C'eſt dans ce mois qu'il y a le plus de profit à faire, par la vente des dindes, oiſons, canards, poules, chapons, veaux : les œufs, le beurre, les fromages, ſont plus rares en ce tems & ſont bons à vendre.

DECHARGE. C'eſt un acte par lequel on déclare que celui qui étoit chargé de quelques contrats, titres, papiers, ou autres choſes apartenant à un tiers, les a rendus ; c'eſt

encore un acte par lequel on se désiste des prétentions qu'on peut avoir contre quelqu'un.

DECLINATOIRE. C'est une exception par laquelle le Défendeur, avant que d'avoir contesté au fond, décline la Juriſdiction du Juge par-devant lequel il est assigné, & demande son renvoi par-devant son Juge naturel, ou devant le Juge à qui la connoissance de la chose apartient, ou par-devant le Juge de son privilége.

DECOCTION. (la) est plus simple ou moins chargée que l'apozême.

DECRET d'adjudication. C'est le Jugement qui autorise la vente d'un héritage qui se fait en Justice au plus offrant & dernier enchérisseur : il y en a de deux sortes.

Le DÉCRET volontaire. C'est celui qui se fait du consentement des parties sur le vendeur, afin de purger les hypothéques & mettre l'acquereur en sûreté. C'est ainsi, par exemple, que dans les contrats de vente, l'acquereur après avoir fait saisir réellement sur lui l'héritage qu'il a acheté, & cela à la requête d'un créancier simulé, font faites les criées & les mêmes procédures qui se font lors d'un Décret forcé jusqu'à l'adjudication, & le Vendeur ne touche le prix de l'héritage qu'après qu'il a été adjugé à l'Acquereur en vertu du Décret.

Le DECRET forcé est celui qui se fait involontairement à la poursuite d'un Créancier qui a fait saisir réellement un héritage ou autre immeuble apatenant au Débiteur ; & en conséquence de la saisie réelle & des procédures qui se font dans la poursuite des criées, l'on parvient à l'adjudication, & le jugement qui adjuge l'immeuble s'apelle *Decret*.

DEFAUT (un) est un acte qui se donne en Justice au Demandeur, de la contumace du Défendeur défaillant sur l'assignation qui lui a été donnée. Le même acte est apellé congé lorsqu'il se donne au Défendeur pour la contumace du Demandeur. Il y a trois sortes de Défauts ; le Défaut faute de comparoir : on le donne au demandeur contre celui qui est assigné & qui ne se presente pas dans les délais de l'Ordonnance. Ce défaut se prend au Greffe, & on le fait juger après un autre délai de huitaine, pour ceux qui sont ajournés à huitaine ; & il est de la moitié du tems porté par l'assignation, outre le délai de l'assignation & de huitaine pour se défendre, pour ceux qui sont ajournés à plus longs jours.

Le délai faute de défendre, c'est-à-dire, faute par le défendeur qui s'est présenté sur l'assignation de donner des défenses. Ce défaut se donne à l'Audience sans autre acte ni délai, & pour le profit on adjuge au demandeur ses conclusions.

Le Défaut faute de venir plaider, c'est-à-dire, faute par

le Défendeur de comparoir à l'Audience : il en eſt de même que du précédent. On ne peut ſe pourvoir contre ces Jugemens que par oppoſition dans la huitaine.

DÉFENSES. Terme de Pratique : ce ſont les raiſons que le Défendeur opoſe à la demande qui lui eſt faite : par exemple, qu'il ne doit point ce qui eſt demandé : que la dette eſt acquittée, qu'il y a preſcription ; que le titre eſt nul, & autres. Toutes défenſes ſont des exceptions, mais toutes exceptions ne ſont pas des Défenſes: ainſi que celui qui décline la Juriſdiction du Siége ne fournit point de Défenſes.

DÉFRICHEMENT des terreins incultes & des Landes. Une régle générale & ſûre pour juger du degré de bonté des fonds qu'on veut faire défricher, c'eſt d'éprouver, par différens trous égaux en profondeur & largeur qu'on fera dans ce fonds, la terre qui s'enflera le plus à l'air au bout de quelques jours. La meilleure ſera celle dont il reſtera davantage après ces trous recomblés : la plus mauvaiſe ſera celle qui ne ſera qu'y ſuffire ou même n'y ſuffira pas.

Lorſqu'on veut faire le défrichement de quelques terres incultes, on rencontre ordinairement trois obſtacles, l'eau, les pierres & les racines. On ſe délivre de l'eau par des foſſés, des ſaignées, des rigoles & des puiſards profonds : il n'y a point de terrein quelque plat qu'il paroiſſe, qui ne ſe trouve en le nivelant avoir de la pente, & c'eſt de cette pente qu'il faut profiter en employant ces différens moyens.

Quant aux pierres, il eſt de toute néceſſité d'ôter du moins celles qui ſont aſſez groſſes pour empêcher le cours libre de la charrue, ſi l'on rencontre quelques roches conſidérables, on peut les faire ſauter à peu de frais avec de la poudre à canon.

A l'égard des racines, c'eſt une choſe indiſpenſable que de faire arracher à coups de pioche toutes celles qui peuvent arrêter la charrue : 1°. on doit ſe ſervir pour cette opération d'une eſpéce de charrue apellée Rateau par ſon inventeur (qui eſt M. Goyon) ; c'eſt une nouvelle eſpéce de charrue compoſée de pluſieurs coutres. On place ces coutres à trois pouces de diſtance les uns des autres, lorſqu'on veut défricher un terrein qui n'a qu'un foible gazon ; mais lorſqu'il eſt plus difficile à défricher, on les éloigne de ſix à huit pouces : en ce cas on doit les faire entrer de quatre à cinq pouces dans la terre ; & s'ils ſont fabriqués de bon fer, acérés ſur le tranchant & bien aiguiſés, ils pourront couper toutes les racines qu'ils rencontreront, ſoit de chêne, ſoit de tout autre gros arbre qui n'excédent pas deux pouces de diametre, défoncer la terre de douze pouces de profondeur, la retourner ſans deſſus deſſous, & enlever des gazons de quatre à cinq pouces d'épaiſſeur, mais il faut

qu'elle

qu'elle ſoit tirée par quatre forts bœufs attelés deux à deux l'un devant l'autre. A l'égard des ſouches de gros arbres, on ſent bien qu'il faut recourir à d'autres moyens. Lorſque les piéces de gazon ſont bien ſéches, on peut les mettre en divers tas en maniére de fourneaux, & lorſqu'ils ſont bien ſecs, y mettre le feu & les réduire en cendres : ces cendres répandues ſur le terrein contribuent à le fertiliſer, mais il faut que ces gazons pour pouvoir brûler ſoient remplis de racines d'herbes & de mouſſe, autrement ils ne brûleront que très-difficilement : dans ce cas, il eſt mieux de mettre tous les gazons en monceau, de les laiſſer pourrir en cet état, & enſuite de les répandre ſur le terrein même, quand ils ſont bien conſommés. On peut encore laiſſer dans la terre ces gazons avec les racines, & ſur-tout lorſqu'elles ont été coupées menu par la charrue & qu'ils s'y trouvent enfouis ; car ils ne tardent pas à s'y pourrir, ſur-tout pendant l'Eté, où l'humidité de la terre & la chaleur les font promptement fermenter, ſans qu'il s'en évapore la moindre partie ; tout tourne au profit de la terre & ſans aucune diminution. Au reſte, les défrichemens doivent ſe faire avant l'Hyver, & même avant les fortes pluies d'Automne, afin que la terre ne perde rien des influences de l'air : pendant ce tems & une partie du Printems, le gazon ſe pourrit avec les petites racines, & les groſſes pourriſſent un peu plus tard ; mais lorſqu'on s'aperçoit qu'un terrein a une trop grande quantité de ſoufre & de bitume, on fait fort bien de faire brûler tous ces gazons avec leurs racines, parce qu'alors le feu purge la terre du bitume ſuperflu qui nuiroit à ſa fécondité : hors ce cas, ſelon le ſentiment de M. Goyon, il faut éviter le plus que l'on peut de brûler les gazons, par la raiſon que le feu fait évaporer la portion la plus précieuſe des eſprits volatils ; la fumée que l'on voit ſortir des tas de gazon que l'on brûle en eſt une preuve évidente : mais à l'égard des bruyéres, des épines, des brouſſailles qui couvrent le terrein défriché, il faut les brûler & en répandre les cendres ſur les terreins.

Dans le mois de Juin on doit donner un ſecond labour à ce terrein, & dans tous les ſens avant que d'y ſemer ce qu'on jugera à propos. *Journal économ.*

La meilleure récolte que l'on puiſſe faire produire à ces terreins, ſur-tout aux marécageux, c'eſt des haricots, des choux, & autres légumes. A l'égard des autres terreins, on doit ſe régler ſur leur qualité : ainſi ſi le terrein étoit gras, on pourroit lui faire porter du froment ; celui qui ne le ſeroit pas tant, produiroit du méteil, c'eſt-à-dire un mêlange de ſeigle & de froment ; & celui qui ſe trouveroit de moindre qualité raporteroit du ſeigle. Mais en général, à moins que la terre ne ſoit excellente, il eſt toujours

plus sûr de semer cette premiére fois du seigle, & cela, en sillon avec la charrue : ce qui fait voir qu'il n'y a point de terrein, si ingrat qu'il paroisse, qui ne produise lorsqu'il est travaillé, & qui ne dédommage des peines & soins qu'on s'y donne. *Voyez* Sable.

Quant à la récolte, l'Auteur de la pratique des défrichemens est d'avis qu'on doit la faire quinze jours avant celle des autres bleds de même espéce du canton, pour deux raisons ; l'une, qu'on a du tems d'avance pour les labours, & l'autre, que l'on trouve des Journaliers bien plus aisément & à meilleur marché pour scier ou couper le bled. Il faut selon lui, cette premiére année, couper le seigle le plus près qu'il sera possible, parce qu'il est encore de peu de valeur. Dans le cas où on le laisse, on peut le faire brûler ou arracher, après quoi on donne tout de suite un tour de charrue pour enterrer les racines du chaume ; quelques jours après on en donne un second du même sens en enfonçant un peu davantage la charrue, & ensuite deux autres qui traverseront les premiers, après quoi on en donne un cinquiéme, qui remettra les rayons du même sens qu'ils étoient : on passera plusieurs fois la herse sur le terrein : tous ces tours de charrue ameubliront la terre. La seconde année, on fera fort sagement de fumer le terrein avant que de l'ensemencer, & ainsi de suite.

DEGOUST. *Voyez apetit perdu.* Le dégoût est encore une maladie des chevaux. Quelquefois le mal vient des cirons qu'un cheval a au-dedans des lévres dessus & dessous. En ce cas, coupez avec un bon couteau la premiére peau à l'endroit où sont les cirons, & frottez les incisions avec sel & vinaigre. Si la cause du dégoût est inconnue, faites-le saigner au milieu du palais ; puis pour arrêter le sang, donnez-lui du son mouillé, ou lui levez quelque tems la tête avec une corne, ou apliquez une coque de noix vuide sur l'ouverture. Si le dégoût continue, donnez-lui quelques lavemens ; ensuite frottez-lui les gencives, les lévres & la langue avec une composition faite avec sept ou huit gousses d'ail concassées, deux onces de sel menu & une demi-livre de miel : ou bien envelopez dans un linge une once d'*assa-fœtida* : attachez-le au mastigadour pour le laisser un couple d'heures ronger. Le même nouet servira plusieurs fois, on peut leur donner encore & à plusieurs fois, une once de foie d'antimoine bien pulvérisé parmi du son mouillé, mais on doit en même-tems ne pas les laisser trop manger.

Pendant le tems de ce dégoût, on doit leur donner de l'orge mondée bien cuite, passée & tiéde, ou de la farine d'orge tamisée, dont on fait de la bouillie avec deux pintes d'eau : on y mêle un quarteron de sucre, & on la donne avec la corne : cette nourriture leur suffit pendant vingt-quatre heures.

DELEGATION, ſon débiteur eſt une eſpéce de ceſſion par laquelle un débiteur ſubſtitue en ſa place, au moyen de quoi le débiteur délegué promet payer la dette au créancier : l'uſage de ces Délégations eſt fréquent dans les contrats de vente. Le vendeur délegue ſes créanciers à l'acquéreur de la choſe vendue : & l'acquéreur ſe trouve par ce moyen chargé de le ſatisfaire & d'en acquitter le vendeur ; mais la Délégation du débiteur ne ſe peut faire ſans ſon conſentement. Au reſte, tout le péril de la dette tombe ſur le créancier au profit de qui la Délégation eſt faite : & ſi elle eſt portée par un contrat de vente, elle équipole à une opoſition faite au décret.

DÉLIRE. (Reméde contre le) Pilez de la bétoine & de la joubarbe, avec de l'onguent *Populeum*. Apliquez le tout en forme de cataplaſme ſur la tête raſée du malade.

DEMANGEAISONS qui viennent en différentes parties du corps.

Remede. Prenez du jus d'ortie & d'onguent *Populeum*, ou bien de la ſuie que vous pulvériſerez bien : mêlez-la avec du vinaigre fort : oignez-en la place après en avoir bien frotté l'endroit qui cauſe de la demangeaiſon. *Voyez* GRATELLE.

DEMI-SEPTIER (le) eſt la quatriéme partie de la pinte de Paris, il contient environ une demi-livre d'eau.

DENTS. (mal de) ſi la douleur vient d'une cauſe chaude, ce que l'on connoît quand elle eſt aigue & ſemblable aux piquures d'une aiguille, gargariſez-vous avec une décoction de feuilles de juſquiame faite en eau : ou avec du ſuc de plantain ou de laitue, y ajoutant un peu de vinaigre : mettez entre les dents des racines de mille-feuille & d'agrimoine. Si la douleur eſt opiniâtre, il faut ſe faire ſaigner, & prendre des lavemens avec du petit lait & de la caſſe.

Si la douleur vient d'une cauſe froide, ce que l'on connoît ſi on a une grande peſanteur de tête, & ſi on jette beaucoup de ſalive : faites cuire ſous les cendres une gouſſe d'ail : mettez-la ſur la dent le plus chaudement que vous pourrez, mettez-en auſſi dedans l'oreille.

Ou un clou de girofle, ou un petit morceau de tabac. Fumez de la ſauge ou du tabac avec une pipe. Tenez dans la bouche du vin bouilli dans une écorce de grenade.

Ou ratiſſez la racine de grande conſoude, & mettez cette matiere gluante ſur de la toile pour l'apliquer ſur la temple du côté de la douleur. Cela eſt capable d'arrêter la fluxion.

Autres remédes contre le mal des dents. Prenez des feuilles de perſil : broyez-les entre les mains, juſqu'à ce qu'elles ſoient toutes en pâte, ou en ſuc : ajoutez-y du gros ſel bien

broyé : rempliſſez l'oreille de cette pâte du côté du mal, & la douleur s'apaiſera.

Ou faites chauffer un peu de vinaigre, mettez-en dans le creux de la main, & reſpirez-le par le nez.

Pour faire tomber une dent cariée. Mettez dans la dent cariée de la poudre de corail rouge ou du ſuc de juſquiame, dans lequel on aura trempé du ſel ammoniac.

Ou faites infuſer dans du vinaigre de la pomme de coloquinte ſauvage : faites-la cuire enſuite juſqu'à conſiſtance de miel : ſcarifiez la gencive tout autour de la Dent : touchez-la de ce liniment : fermez la bouche pendant un peu de tems : enſuite vous pourrez tirer la dent avec les doigts ſans ſouffrir de douleur.

Dents branlantes. Reméde pour les raffermir. Lavez ſouvent la bouche d'une diſſolution d'une dragme d'alun dans trois demi-ſeptiers d'eau.

Ou bien détrempez un peu de myrrhe avec du vin & de l'huile, enſuite lavez-vous-en la bouche.

Autres remédes pour apaiſer la douleur de dents. Mâchez des feuilles de romarin ou de ſauge : baiſſez la tête & laiſſez couler les eaux qui en tomberont en crachant, la fluxion & le mal s'apaiſeront.

Ou bien prenez de la racine de pyretre, apliquez-la ſur la dent : ou pour qu'elle faſſe plus promptement ſon effet, mettez-la dans un demi verre de vin : faites-lui faire un bouillon ſur le feu dans une écuelle, & rincez-vous la bouche avec ce vin.

Autre. Prenez de la mie de pain & du lait, & faites-en un cataplaſme ſur la joue.

Autre. Prenez de l'eſſence de clous de girofle ou de celle de thim, mettez-en une goutte ſur la dent douloureuſe.

Autre. Prenez du creſſon, faites-le bouillir avec du fort vinaigne, & quand il ſera comme en marmelade à force de cuire, prenez le creſſon, faites-en comme de petites boulettes que vous mettrez ſur la dent, changez-en ſouvent : ce reméde fera jetter beaucoup d'eaux.

Pour faire tomber une Dent ſans faire de mal. Prenez deux onces de roſes rouges : faites-les bouillir en fort vinaigre l'eſpace de vingt-quatre heures, puis faites-les ſécher, réduiſez-les en poudre, & mettez-en ſur la dent.

Ou prenez de la racine de chélidoine, frottez-en la dent, & elle tombera bien-tôt après.

Eau pour ôter la noirceur des dents. Prenez huit grains de ſel commun, & autant d'alun de roche calciné : mettez le tout dans une écuelle de terre avec un jus de citron : expoſez-le ſur le feu pour le faire bouillir un moment ; l'ayant retiré du feu, paſſez-le par un linge : lorſque vous voudrez vous en ſervir, trempez-y une racine de guimau-

ve, de laquelle vous froterez les dents qui ſont noires.

Autre eau pour nettoyer les dents & fortifier les gencives. Prenez la moitié d'un demi-ſeptier ou bon demi-verre de verjus, une vingtaine de grains de verjus, une petite poignée d'orge, de l'alun de roche gros comme une noiſette: mettez le tout bouillir enſemble juſqu'à ce que le verjus en grains ſoit cuit; paſſez cette compoſition par un linge: ajoutez-y deux cuillerées de miel violat, ſervez-vous de cette eau pour nétoyer les dents & les gencives.

DÉPENS. On apelle ainſi les frais qui ont été faits dans les procédures de la pourſuite d'un procès qui entrent en taxe: ils doivent être payés à celui qui a obtenu gain de cauſe: en toutes inſtances on peut être contraint par corps au paiement des dépens dont la taxe monte à 200 liv. & au-delà.

DÉPLANTOIR. Outil de Jardinage avec lequel on enleve les plantes qui étoient en place, pour les tranſporter ailleurs. Il eſt ordinairement de fer blanc, en forme de tuyau: on le fait entrer dans la terre à force de bras, juſqu'au-deſſous de la racine de la plante qu'on veut enlever; enſuite on ôte le fil de fer qui tient l'outil dans ſa rondeur afin que les côtés du tuyau ſe retirent un peu: par ce moyen la motte de la plante ou de l'arbre ſort en ſon entier, & ſe place commodément dans le lieu qui lui eſt deſtiné.

DÉPOST. Il y en a de deux ſortes: 1. le volontaire, c'eſt celui qui ſe fait de pleine volonté, ſans qu'il y ait aucune néceſſité qui oblige le dépoſant de donner la choſe à garder à un autre: 2. le néceſſaire ſe fait par une eſpéce de néceſſité qui oblige le dépoſant de donner la choſe à garder à quelqu'un.

DESCENTE de l'inteſtin. Reméde pour le faire rentrer. Prenez de l'eau moulée qui ſe trouve dans les auges des Couteliers & des Taillandiers, & du ſain-doux, la doſe à diſcrétion: fricaſſez-les enſemble comme on fait des pois verds: puis apliquez-les entre deux linges bien chauds ſur la deſcente, le malade étant couché la tête plus baſſe que les pieds, pour faciliter la réduction, laquelle étant faite, il faut lui mettre un bandage. Ce cataplaſme fait rentrer la deſcente ſi groſſe qu'elle ſoit.

DESCENTE ou rupture de l'inteſtin. Reméde: mêlez le ſuc de l'herniole ou turquette pilée, avec du vin blanc, & prenez ce breuvage pendant neuf jours, ou broyez cette herbe & l'apliquez ſur la partie malade: ou bien apliquez-y un cataplaſme de racines de grande conſoude & de *ſigillum Salomonis* pilées enſemble, & incorporées avec un blanc d'œuf, mettant un bandage par-deſſus.

Autre Remede. Prenez un œuf de poule tout chand dans le nid : faites-le avaler au malade ainſi chaud & crud, qu'il rempliſſe la coquille de cet œuf de ſon urine toute chaude, qu'on ſuſpende cette coquille dans la cheminée, & à meſure que l'urine ſe deſſeche, la deſcente diminuera. *Ephem. de Leipſick.*

DESCENTE de la matrice. Prenez un poignée d'armoiſe, un morceau de beurre frais, & un demi-ſeptier de fort vin, faites bouillir le tout, & apliquez le marc deſſus le nombril le plus chaudement qu'il ſe pourra. *Voyez* HERNIE.

DESCENTE des boyaux des petits enfans. 1. Prenez de la racine de glayeul la plus haute partie : faites-la tremper dans de l'eau : donnez-la à boire à l'enfant.

2. Prenez de la fougere mâle, faites-la diſtiller dans un alambic de verre : donnez-lui à boire à jeun tous les matins trois doigts de cette eau, & faites-le aſſeoir enſuite une demi-heure.

3. Prenez de la cire venant de la ruche, & que le miel y ſoit : amolliſſez-la entre vos mains avec un peu de térébenthine de Veniſe & l'apliquez ſur le mal, ſans employer de brayer. Laiſſez-l'y trois ou quatre jours : mettez-y enſuite un cataplaſme fait avec une poignée de camomille, de petite conſoude, une demi-poignée de roſes ſéches, demi-once d'huile de camomille : faites cuire toutes ces drogues dans un poëlon avec un peu de gros vin : avant de mettre le cataplaſme il faut ôter l'emplâtre, & changer le premier un ou deux fois le jour.

DESHERENCE. (droit de) Il apartient au Seigneur Haut-Juſticier, c'eſt-à-dire, que les biens vacans ou immeubles qui ne ſont reclamés d'aucun Propriétaire : en un mot les ſucceſſions auxquelles il n'y a point d'héritier, & ſituées dans l'étendue de la Haute-Juſtice d'un Seigneur, lui apartiennent ; mais s'il ſe preſente des parens en quelque degré qu'ils ſoient & même le mari ou la femme, ils excluent le Seigneur : au reſte le Seigneur eſt obligé d'acquitter les charges à proportion de ce qu'il retire de la ſucceſſion.

DESHERITER ou exhéréder. C'eſt exclure de la ſucceſſion ou de portion d'icelle, celui à qui elle eſt dûe & apartient par la Loi ou par la Coutume : ainſi il n'y a proprement que les enfans qui puiſſent être exhérédés. Or, ils le peuvent être pour juſte cauſe : & même quoique ſans cauſe, ils peuvent être réduits à leur légitime, du moins dans les pays de Droit écrit, mais on ne peut les priver de leur légitime ſans les exhéréder.

DESSECHEMENT des terreins aquatiques. (Maniére de deſſécher ces ſortes de terreins.) On doit, 1. pratiquer un

Puits profond dans l'endroit le plus bas du terrein. 2. Pratiquer autour de ce Puits une mare de vingt à trente pieds de diametre, & faire autour du Puits un petit mur à chaux & à ſable de trois pieds de hauteur pour empêcher les eaux d'y entrer tout de ſuite, ſi ce n'eſt lorſque la mare ſeroit pleine, & que l'eau ſeroit plus haute que le mur; alors, ce que les eaux auroient entraîné avec elles de ſable ou de limon ſe dépoſeroit dans le fond de la mare : ainſi, quand la marre ſeroit à ſec, on pourroit ramaſſer ce limon & le reporter dans des endroits du champ qui en auroient le plus de beſoin.

Si on a une grande quantité d'eau à faire écouler à travers un terrein qui a beaucoup de pente, le meilleur parti eſt de former une conduite d'eau de haut en bas, en tuyaux de terre cuite, emboîtés ſimplement les uns dans les autres, & placée dans le fond d'un foſſé & recouverte de deux ou trois pieds de terre; mais il faudroit faire à l'entrée de cet égout de petits creux où les eaux puiſſent ſéjourner : & pour ne point perdre la terre que ces eaux entraînent, il faudroit fermer l'entrée de l'égout par une pierre platte percée de pluſieurs trous.

Que ſi on n'a pas beaucoup d'eau à conduire, & que la pente du terrein ne ſoit pas rapide, on doit pratiquer un foſſé que l'on fait paver dans le bas avec de groſſes pierres miſes de champ, & faire maçonner avec beaucoup de talus les côtés du foſſé pour empêcher l'éboulement des terres : s'il y avoit auprès un chemin creux propre à l'écoulement des eaux, il ſeroit encore plus expédient de le paver de la largeur d'une charrette, en pratiquant une rigole dans le milieu. *Journ. économ.*

DESSOLER. C'eſt arracher la ſole à un cheval. La ſole eſt comme une ſemelle de corne au-deſſous du pied, & ſur laquelle le fer ne doit point porter. On deſſole un cheval pour certains maux, comme pour l'enclouure, l'encaſtelure, le javar encorné, les clous de rue, &c. Il faut pour cette opération un Maréchal qui ſache ſon métier.

DETTES. On comprend ſous ce mot tout ce qui nous eſt dû. Il y a deux ſortes de dettes : 1. les dettes mobiliaires, ce ſont celles dont la demande tend à avoir une choſe mobiliaire, telle eſt une ſomme de deniers, parce qu'elle eſt un meuble.

2. Les dettes immobiliaires ſont celles dont la demande tend à avoir un immeuble, comme une maiſon, une terre, une rente conſtituée, car cette derniere eſt auſſi réputée immeuble, parce que le ſort principal ne peut être exigé. Les dettes actives ſont celles qu'on nous doit. Les paſſives ſont celles que nous devons.

DEVIS de maçonnerie. C'eſt un marché par écrit conte-

nant toutes les clauſes & conditions auxquelles un Entrepreneur & le Propriétaire ſe ſont accordés & ſoumis réciproquement, pour la conſtruction ou le rétabliſſement d'un bâtiment : le marché contenant en détail l'ordre & la diſpoſition de l'ouvrage, la qualité des matériaux, leur prix, leur quantité & les frais pour les mettre en œuvre.

DEVOIEMENT ou diarrhée. Le dévoiement a pour cauſe un dérangement dans le levain de l'eſtomac, devenu trop groſſier pour pénétrer les alimens & en faire une digeſtion parfaite, ce qui cauſe la fluidité vicieuſe des matiéres.

En général le cours de ventre où les matiéres ne ſont point teintes de ſang n'eſt point dangereux lorſqu'il ne dure que vingt-quatre heures : en ce cas il eſt même ſalutaire ; mais s'il dure long-tems, & qu'on n'y remédie pas promptement, il peut traîner des mois & des années, épuiſer le malade, & le faire tomber dans l'hidropiſie.

Reméde pour modérer les trop grandes évacuations. Prenez de l'orge mondé deux onces ; de la raclure de corne de cerf une once & demie ; de la mie de pain blanc deux onces ; une demi-once de racine de biſtorte ou de tormentille : on fera bouillir le tout dans trois pintes d'eau juſqu'à la diminution de la moitié : on paſſera la liqueur & on y ajoutera une once & demie de ſirop de plantain ; on en fera ſa boiſſon ordinaire.

Si les tranchées ſont violentes, on fera uſage de lavemens anodins.

On ne doit arrêter le dévoiement ou cours de ventre, que lorſqu'après avoir continué quelque-tems, le malade en eſt affoibli : alors faites infuſer dans du gros vin rouge, ou dans un œuf frais une dragme de graine de plantain ou de patience ſauvage bien pilée, & donnez-le au malade. Ou faites-lui prendre une infuſion de deux gros de la racine de rhubarbe domeſtique, ou au défaut, de la patience ſauvage, faite dans un verre de décoction de plantain : & ſi le cours de ventre n'arrête pas, faites ſécher la rhubarbe ou patience, mettez-la en poudre dans un peu de vin, ou de décoction de plantain.

Il eſt bon de prendre au commencement du cours de ventre, un lavement déterſif, fait d'une décoction d'orge, de ſon & de fleurs de camomille, y délayant deux onces de miel écumé.

Lorſque le cours de ventre continue long-tems, on peut prendre un lavement aſtringent, fait d'une décoction de feuilles de plantain, de bouillon blanc, & de fleurs de roſes rouges avec eau ferrée, y délayant le miel écumé avec deux jaunes d'œufs.

DIARRHÉE. Lorſque la diarrhée eſt ſéreuſe, blanchâtre, mouſſeuſe : ſi elle eſt de peu de durée, il ſuffit pour la faire

faire ceſſer de garder une diette éxacte, de ſe réduire à des bouillons, panades, potages, œufs frais, rôtie au vin, uſer d'une tiſanne faite avec la chicorée ſauvage, chiendent, &c. prendre ſoir & matin demi-gros de thériaque ou de confection d'hyacinte, & ſe purger à la fin de la maladie avec le catholicon double & la manne; mais ſi le flux de ventre eſt continu de quelque cauſe qu'il provienne, on doit uſer des remédes ſuivans. 1. Le malade doit ſe purger avec le ſirop magiſtral, qui eſt fait avec les eaux de plantain, de roſe, de canelle orgée de ſix gros de rhubarbe, de roſe de Provins & de ſumac, de graine de kermès: la doſe eſt une once ou once & demie. Il en doit prendre tous les trois ou quatre jours, juſqu'à ce que le flux ſoit modéré. Dans les intervalles, uſer d'un opiat aſtringent qui eſt fait avec un gros d'extrait d'écorce de grenade, vingt grains de la poudre de corail anodine, mêlée éxactement & partagée en ſix priſes. De quatre en quatre heures en prendre une priſe, & cela nuit & jour; boire par-deſſus un verre de vin de ſumac, qui eſt fait avec ſix grapes de ſumac bien épluchées: écorce de grenade & canelle, de chacune deux gros, deux muſcades rapées, quatre onces de ſucre & trois chopines de bon vin rouge: on fait bouillir le tout juſqu'à la réduction d'une pinte, & on le paſſe avec légere expreſſion. Lorſque le malade ſe trouvera ſoulagé, il ne prendra dans les vingt-quatre heures que deux ou trois priſes de l'opiat & du vin de ſumac, & toujours en diminuant à meſure que la guériſon avance. Pour nourriture il n'uſera que de bouillons, potages, panades, & de ris au bouillon; on délayera un jaune d'œuf alternativement de deux bouillons l'un. Il ne boira que le moins qui lui ſera poſſible, & lorſqu'il boira, ce doit être d'une tiſanne aſtringente.

DINDONS ou poules d'Inde. (les) On apelle ainſi cette eſpéce de volaille, parce qu'elle nous eſt venue des Indes: leur chair eſt nourriſſante, de bon ſuc & facile à digérer. Les Dindons ſont voraces & difficiles à nourrir tant qu'ils ſont jeunes: il y a plus de profit à en élever un aſſez bon nombre, parce qu'on les fait paître aux champs où ils ſe nourriſſent d'herbes, de vers, d'orties & de fruits, au lieu que ſi on n'en a que peu, & qu'on les nourriſſe dans la baſſe-cour, ils conſomment beaucoup de grain & font beaucoup de dégât. Si on pouvoit avoir un verger qu'on laiſſât en herbe, où on les mettroit, ce ſeroit un plus grand ménage.

On donne ordinairement un coq à ſix Poules. Les Poules d'inde couvent les œufs de toute ſorte de volaille, & elles couvent à la fois vingt à vingt-cinq œufs: elle font deux pontes tous les ans, l'une en Février, l'autre au mois

d'Août. Chaque ponte eſt de quinze œufs : on remarque l'endroit où elles les dépoſent, & on va les y prendre de jour à autre.

Quand la Poule d'inde a achevé ſa ponte & qu'elle demeure dans ſon nid, on lui donne quinze œufs de poule d'inde à la couvée de Février, & juſqu'à vingt à celle du mois d'Août. Pendant la couvée on doit avoir ſoin de les faire manger & boire, & les ôter pour cela doucement de deſſus leurs œufs. Lorſque les dindons ſont prêts à éclôre, on pratique à leur égard la même choſe que les poules. Si on a mis pluſieurs poules d'inde à couver, on prend les dindonnaux de trois meres, & on les donne à conduire à une ſeule : on met avec le coq les autres, afin qu'elles pondent & couvent de nouveau.

Les dindons ou poulets d'inde ſont plus difficiles à élever que les autres volailles, parce qu'ils ſont foibles & délicats dans leur bas âge.

Dans le choix des poules d'inde il faut préférer les noires & les plus groſſes, & celles qui ont l'air vif & éveillé. On ne doit pas les prendre trop jeunes : on doit avoir un coq ſur ſix poules, & le renouveller tous les ans. Pour exciter les poules à ſouffrir le coq & à pondre, on leur donne quelque nourriture qui les échauffe, ſoit de l'avoine, ſoit du chenevis. Comme elles ont de l'inclination à faire leurs nids dans les champs & dans des brouſſailles, on doit les épier, & quand on les a découvertes, les enlever avec leurs œufs. Il n'eſt pas néceſſaire de mettre des œufs dans leur nid comme on fait aux poules pour les exciter à pondre. En ramaſſant leurs œufs, on a ſoin de mettre ſur chacun le tems de la ponte, & de diſtinguer ſéparément les œufs de chaque poule : & cela, afin qu'on puiſſe faire couver à chacune les œufs qu'elle a pondus ; car ils réuſſiſſent beaucoup mieux. On doit leur conſtruire des nids dans des endroits bas & frais, loin du bruit, & mettre au fond du nid de la bruyére, & par-deſſus un peu de paille : ne leur donner que quinze ou ſeize œufs à couver : on peut aller juſqu'à vingt, mais c'eſt le plus ſûr d'en mettre moins.

Pour les exciter à couver, on leur ſacrifie quelques mauvais œufs de poule, & lorſqu'on voit qu'elles s'y attachent, on leur confie les leurs propres. Il faut même faire un choix de ces derniers : on les met dans l'eau tiéde, ceux qui vont au fond du vaſe ſont les meilleurs : on fait toujours couver les plus nouveaux.

On peut faire couver à des poules communes les œufs des poules d'inde, mais il faut leur donner un nid de paille fait exprès, le garnir de foin, y mêler un peu de laine pour lui communiquer de la chaleur, & l'avoir fait paſſer par un four aſſez chaud pour détruire les poux à

poule: donner pour nourrir aux poules, lorſqu'elles couvent, des féverolles, ou du bled de Turquie ou du chenevis. Il faut quelquefois les chaſſer une ou deux fois le jour de deſſus le nid, pour les obliger à manger & à ſe vuider. Lorſque les poulets d'inde ſont éclos, ce qui arrive au bout de vingt ou vingt-deux jours, viſiter ſouvent la poule, & l'accoutumer à ſouffrir qu'on l'ôte de deſſus ſes œufs pour les retourner, & ne pas y toucher dès que le poulet commence à faire ſon trou; mais ſi on l'entend piauler, on lui aide à percer ſa coque avec une épingle, mais petit à petit, & on caſſe légerement avec la pointe d'un couteau, ceux qui ſont long-tems à éclore ſi on y entend piauler le poulet; mais on ne l'ouvre que bien peu.

Lorſque les poulets ſont éclos, il faut que le poulailler où on les tient renfermés dans ces premiers tems, ſoit obſcur & chaud, & pour cela en couvrir le ſol d'un demi-pied de fumier de cheval, mais bien ſec & menu: il faut qu'il ſoit à l'abri des vents du Nord.

On doit d'abord, & pendant les deux ou trois premiers jours, leur inſinuer dans le bec un peu de vin & d'eau, & leur preſenter à tous du pain émié également dans du vin & de l'eau, & les mettre promener ſur le fumier. Le quatriéme jour, on fait bien bouillir dans l'eau des feuilles d'orties hachées bien menu, dont on aura ôté les côtes: on y mêle un peu de fenouil haché de même, mais qu'on ne fait pas bouillir: les mauvais œufs que l'on aura trouvés gâtés, tant des Dindes que des Poules communes, après les avoir fait durcir, & ſans en ôter la coque; un tiers de farine de bled de Turquie: on fait du tout une pâte, dont on donne à manger aux petits poulets d'Inde, & qu'on leur preſente à la main, en les apellant. Cela les rend familiers.

Quinze jours après, & lorſqu'ils ont acquis un peu de force, on mêle dans leur mangeaille de la graine d'ortie, elle leur fait grand bien, & on y mêle de la poirée hachée, ſi cette graine les échauffoit trop, ce qu'on reconnoîtroit à la ſéchereſſe de leur fiente.

On doit ſur-tout, tant qu'ils ſont petits, les défendre du vent froid, de la pluie, de la boue: & s'ils avoient été ſurpris de quelqu'un de ces accidens, on doit les réchauffer avec ſoin dans des linges chauds, & leur donner quelques gouttes de vin: ainſi on ne doit les expoſer à l'air que par un beau tems, & enfermer la mere ſous une mue d'oſier un peu ſoûlevée, afin que les petits puiſſent aller & venir deſſous; & mettre leur mangeaille dans de petits plats de terre à côté de la mue, afin qu'ils ne s'éloignent pas beaucoup.

Lorſqu'ils ont un mois, on peut les confier à un petit

garçon qui les mene promener dans les champs, où ils se nourriſſent de petits vermiſſeaux & d'autres inſectes : le tout trois ou quatre heures dans le plus beau du jour. On leur donne alors pour nourriture du ſon de froment, auquel on mêle un peu de bled de Turquie, on y mêle auſſi d'une herbe apellée mouron, & que les Médecins apellent camomille puante, parce qu'elle l'eſt en effet. Sa fleur eſt jaune, & reſſemble à des marguerites ſauvages ; elle eſt excellente pour les petits poulets d'inde, ainſi que l'herbe aux teigneux : c'eſt une eſpéce de chardon qui s'attache aux habits des paſſans ; on la trouve le long des villages & des maiſons. Au reſte, il faut les accoutumer peu-à-peu à manger de tout.

Lorſque les poulets d'Inde ſont dans leur force, c'eſt-à-dire, gros comme un moyen chapon, on les nourrit avec des herbes communes, telles que des laitues, de la poirée, des feuilles de choux, & toute ſorte de fruits ; il ſuffit de les hacher bien menu, ſans les faire cuire, & y mêler du ſon avec de l'eau. Les mûres qui viennent ſur les ronces, & celles des mûriers blancs, leur plaiſent beaucoup. Mais on doit avoir attention de ne les laiſſer jamais manquer d'eau, ſur-tout dans les chaleurs, ſans quoi ils ſeroient malades de la pepie, qui les fait tomber en langueur, & leur ôte l'apétit. Si le cas arrive, on leur ouvre le bec, on prend la langue entre les doigt, & avec une épingle on arrache une pellicule blanche qui eſt au bout de la langue, & qui cauſe leur mal.

On doit auſſi mener ſouvent les dindons dans les bois ; ils s'y plaiſent beaucoup, parce qu'ils y trouvent une infinité de vermiſſeaux & d'inſectes, qu'ils mangent avec plaiſir, & leur chair acquiert une qualité d'un goût bien meilleur que ceux qu'on n'y méne point : mais il faut que celui qui les garde ait l'œil ſur eux, de peur qu'en s'écartant ils ne deviennent la proie de quelque loup ou renard, & autres animaux carnaſſiers, qui en ſont fort friands : il eſt bon d'avoir quelque chien qui faſſe la garde autour d'eux. Ceux qui ont des parcs fermés de murailles, ont une grande facilité d'élever des dindons, du moins pour la proviſion du Maître & celle de la maiſon : la liberté qu'ils ont d'aller & venir à leur gré, de jucher par tout où il leur plaît, & de coucher au grand air, ſemble les remettre dans leur climat originaire ; mais on ne peut pas les y laiſſer coucher & élever dès leur premiére jeuneſſe, il faut attendre qu'ils ſoient un peu forts.

Il y a des Provinces où on chaponne les Coqs d'Inde pour les engraiſſer. On les engraiſſe en les mettant ſous des mues, & en leur donnant trois fois le jour d'une pâte faite avec des orties, du ſon & des œufs durs, & miſe en divers

morceaux, gros comme de petites noix.

On fait un bon profit des dindonneaux, en les portant vendre aux Marchés voisins, aux mois d'Avril & de Juin, parce qu'ils sont encore chers.

Le Coq d'Inde a la chair plus ferme que le chapon ; mais c'est un aliment plus solide : au reste, il est à peu près de même nature.

MANIERE de faire rôtir les dindons. Etant plumés, laissez-les mortifier ; lorsqu'ils le sont, vuidez-les, troussez-les proprement, faites-les blanchir sur la braise ; épluchez & ficelez-les ; piquez-les de menu lard ; mettez-les à la broches ; pliez-les de papier : faites-les cuire à propos : étant presque cuits, ôtez le papier, pour leur faire prendre une belle couleur. On fait rôtir de la même maniére les dindes & les dindonneaux, les Poules de Caux & les Campines.

DINDON FARCI. Retroussez votre dindon, & ne le faites point blanchir : détachez la peau de dessus l'estomac : farcissez-le entre la peau & la chair, & un peu dans le corps. La farce doit être faite avec du lard rapé cru, du persil, ciboule, fines herbes, le tout haché, écrasé, & bien assaisonné : ensuite brochez-le & faites-le rôtir : étant cuit, servez-le avec un ragoût par-dessus. On peut aussi le mettre à la braise, après l'avoir farci comme ci-dessus, le faisant égoutter & dégraisser lorsqu'il est cuit, & le servir avec un ragoût de truffes & ris de veau.

DINDON aux marons & saucisses. Vuidez un dindon, hachez le foie avec persil, ciboule, beurre, sel, poivre, fines herbes : mêlez dans cette farce des marrons cuits sous la braise & bien pelés, & mettez-les dans le corps du dindon : faites-le refaire dans une casserole avec du beurre, & mettez le à la broche, envelopé d'abord de lard : en même-tems faites cuire avec du bouillon dans une casserole les marons, que vous avez fait à demi-cuire dans une tourtiére, & dont vous avez ôté la petite peau : étant cuits, mettez-y un peu de jus & coulis : débrochez le dindon, dressez-le dans un plat, & mettez la sausse aux marons par-dessus, avec un jus de citron.

DIRECTE. C'est la Seigneurie de laquelle relève immédiatement un bien, ou un héritage possédé roturiérement, & en reconnoissance de laquelle il est dû des droits de quint, ou de lods & ventes à celui qui a la Directe, lorsque l'héritage qui en relève est vendu : on l'apelle Directe, parce que les héritages qui en relévent ont été autrefois démembrés d'elle, à la charge d'en dépendre, comme Fief, ou comme Censives.

DIRECTION, est une assemblée de créanciers, lesquels, en conséquence de l'abandonnement des biens qui leur a été fait par leur débiteur, font un contrat, par lequel ils nom-

ment pour Syndic & Directeurs trois ou quatre perſonnes qualifiées & entendues pour régir les biens, & empêcher qu'ils ne ſoient conſommés en frais de Juſtice : ce contrat, après avoir été ſigné de tous les créanciers, doit être homologué en la Cour ou Siége du lieu, où ſe doivent faire les pourſuites. Comme les Directeurs ont la régie des biens dont le débiteur a fait l'abandon, ils peuvent faire procéder à la vente des effets mobiliers, & à celle des immeubles : faire des baux à loyer, &c. Ils choiſiſſent une perſonne pour recevoir les revenus : ils travaillent au recouvrement des dettes actives du débiteur : ils font faire pluſieurs publications des biens à vendre aux lieux de leurs aſſemblées, le débiteur toujours apellé: on y fait des adjudications ſauf quinzaine, & lorſque les biens ont été portés à leur juſte valeur, & qu'il y a eu des remiſes ſuffiſantes, on les adjuge purement & ſimplement. Enfin, les Directeurs, après la vente font l'ordre & diſtribution du prix des choſes vendues, ſuivant les priviléges & hypothéques des créanciers, après quoi ils font homologuer le tout, pour lui donner plus de force ; mais cette vente ne purge pas les hypotéques : à moins que l'adjudicataire ne faſſe un décret ſur lui-même.

DISPENSE de parenté pour mariage. Elle s'accorde par le Pape, à l'effet de pouvoir épouſer une perſonne qui nous eſt jointe par le lien de parenté ou d'alliance dans un dégré prohibé. Le Pape ne diſpenſe jamais en ligne directe ni en collatérale entre frere & ſœur : il ne diſpenſe même que par de grandes conſidérations entre l'oncle & la niéce, le neveu & la tante. Mais il diſpenſe à l'égard des couſins germains, ainſi que pour ceux qui ne ſont qu'au troiſiéme dégré : à l'égard du quatriéme, les Evêques ont le droit de diſpenſe.

DISTILLATION, (la) eſt une raréfaction & une éxaltation des parties humides, & les plus eſſentielles des mixtes, réduites par le feu en vapeurs, leſquelles, étant montées au chapiteau de la cucurbite, & y trouvant du rafraîchiſſement, ſe condenſent en gouttes qui deſcendent dans le récipient.

Pour donner ici une legére idée de la diſtillation, on doit ſçavoir qu'il y a quatre ſortes de matiéres dans la compoſition des corps, ſçavoir, le ſel, le ſoufre, ou l'huile, l'eau ou le phlegme, & la terre. Ils s'élevent tous par la force du feu, excepté la terre, qui ſeule reſte au fond du vaiſſeau.

2. Il y a quatre dégrés de chaleur pour la diſtillation. Le premier eſt tiéde. Le ſecond, un peu plus chaud, comme la chaleur de la cendre. Le troiſiéme eſt encore plus chaud, & peut offenſer la main. Le quatriéme eſt ſi véhément, qu'on

ne peut ſeulement l'aprocher. Le premier dégré eſt convenable pour diſtiller les fleurs & les ſimples, mais au tems de leur maturité. Le ſecond, pour les choſes odorantes, comme le poivre, la canelle. Le troiſiéme, pour les matiéres épaiſſes & pleines de ſuc, comme ſont pluſieurs racines; mais il faut les faire macérer & tremper quelque-tems avant de les diſtiller. Le quatriéme, pour diſtiller les métaux, les minéraux, comme l'alun, l'arſenic, &c.

On fait les diſtillations, afin de ſéparer les ſubſtances les plus pures des mixtes, & les conſerver ſans qu'elles ſe corrompent.

On diviſe les eaux diſtillées en ſimples & en compoſées: les ſimples ſont celles qu'on tire de la plante ſans addition, comme l'eau de roſe, l'eau d'oſeille. Les compoſés ſont celles où il entre pluſieurs eſpéces d'ingrédiens, comme l'eau de Méliſſe, l'eau vulnéraire & autres.

On doit, autant qu'on peut, employer les vaiſſeaux de verre ou de terre pour la diſtillation des eaux: mais quand les vaiſſeaux ne ſont pas aſſez grands pour beaucoup de matiére qu'on veut diſtiller à la fois, il faut ſe ſervir de vaiſſeau de cuivre étaimé en dedans.

Il y a deux ſortes de diſtillations, une qui ſe fait *per aceenſum*, & l'autre *per deſcenſum*. La premiére, & la plus ordinaire, eſt quand on échauffe la matiére par-deſſous. La ſeconde, eſt quand on met le feu ſur la matiére qu'on veut échauffer, alors la vapeur qui en ſort ne pouvant s'élever, elle ſe précipite au fond du vaiſſeau. Comme les mixtes dont on tire les eaux ſont de différentes ſubſtances, les unes volatiles & les autres fixes, les unes aqueuſes, les autres ſéches & ſalines, il faut ſe ſervir de différens moyens pour enlever, par la diſtillation, autant qu'il ſe peut de leurs parties eſſentielles.

Les eaux diſtillées peuvent être gardées pluſieurs années ſans qu'elles ſe corrompent; mais on doit les renouveller toutes les annnées, à cauſe que la vertu qu'elles ont aportée de la plante ſe détruit beaucoup dans l'hiver.

Si on fait la diſtillation dans des vaiſſeaux de verre, ils doivent être bien cuits, ſans bulles, ſans nœuds, & déja éprouvés. 2. Le feu ne doit pas être violent au commencement, de peur que les vaiſſeaux ne ſe caſſent en recevant une chaleur trop ſubite: mais on doit l'augmenter peu à peu, & juſqu'au troiſiéme dégré, s'il en eſt beſoin. 3. Il faut que les charbons ſoient entiérement allumés, & à demi brûlés, avant de mettre les matiéres dans l'alambic, afin que le charbon n'infecte pas l'eau de fumée. 4. On ne doit pas mettre dans l'alambic une trop grande quantité de matiére, de peur qu'elle ne regorge, mais on en met ſouvent. 5. Lorſqu'on diſtille des matiéres qui ont une

malignité venimeuſe, on doit ſe tenir éloigné pendant la diſtillation, parce que cette fumée peut nuire beaucoup, & cauſer même la mort.

Quand on veut diſtiller trois ou quatre fois une eau, il faut à chaque diſtillation diminuer la chaleur d'un demi dégré, & après cela d'un autre, juſqu'à ce qu'on ſoit revenu au premier dégré qui a été donné.

On doit obſerver que dans toutes les diſtillations d'eau, il faut mettre à part l'humeur la plus épaiſſe, qui ſort ordinairement la premiére.

Pour juger que la diſtillation ſe fait bien, il faut que dans l'intervalle qui ſe paſſe entre les gouttes tombantes, on puiſſe compter un dixaine de nombres.

Comme l'alambic ou réfrigérent eſt celui dont on fait le plus d'uſage, & que le matras & le chapiteau s'uniſſent enſemble, il eſt très-important d'empêcher la plus légere tranſpiration. Pour cet effet, on colle ſur la jointure une bande de papier fort, dont les deux bouts ſe joignent l'un ſur l'autre.

On ferme encore toutes les jointures par leſquelles les eſprits pourroient tranſpirer, ce qu'on apelle lutter. Ce lut doit être fait de terre glaiſe ou de colle faite avec de la farine, ou de l'empois.

La chaudiere à l'eau-de-vie ſe lutte de la même matiére, qu'il faut étendre avec beaucoup de ſoin autour des jointures, car il eſt bien difficile qu'on puiſſe porter reméde au feu, lorſqu'il ſe met à un grand tirage. Ainſi on doit humecter de tems en tems cette terre, à meſure qu'elle séche, & en ajouter de nouvelle, toutes les fois qu'il en eſt beſoin.

Voici les diverſes ſortes de diſtillations ordinaires. La premiére eſt celle à l'alambic à feu nû.

Pour diſtiller de cette ſorte, on doit, 1. bien rincer la poire, qui eſt la partie inférieure de l'alambic, pour ôter toute odeur ou goût qu'elle auroit pû contracter par les matiéres précédentes.

2. Garnir la cucurbite, qui eſt une des parties de la poire, de la recette ou matiére qu'on veut diſtiller, laquelle ne doit pas excéder la hauteur de la cucurbite même, afin qu'elle ait aſſez de jeu dans le bouillement, & qu'elle n'engorge pas le ſoupirail de l'alambic.

3. Eſſuyer avec ſoin le chapiteau, qui eſt la partie ſupérieure de l'alambic.

4. Lutter éxactement les deux parties de l'alambic avec de bon papier gris que l'on colle fortement, & auſſi-tôt après mettre l'alambic ſur le feu.

5. Faire attention au dégré de feu, car chaque recette demande une conduite différente.

6. Changer de tems en tems l'eau du réfrigérent qui s'échauffe, afin que la fraîcheur donne de la qualité aux eſprits.

C'eſt une néceſſité de mettre de l'eau dans l'alambic en pluſieurs diſtillations, pour le rafraîchir, afin de prévenir l'altération de la matiére; car, par éxemple, ſi on diſtille de l'eſprit de vin ſans mettre de l'eau dans l'alambic, il eſt certain que le feu en conſumera une partie, qui ſera en pure perte pour le Diſtillateur, & ne rendra pas par conſéquent la quantité d'eſprit de vin qu'elle eût rendu; mais il faut avoir l'attention de délutter l'alambic, dès qu'on s'aperçoit que le phlegme monte. On doit encore lutter le récipient avec beaucoup de précaution lorſque le tirage eſt fait, de peur de rien répandre ſur le fourneau, & l'éloigner du feu, de peur que les vapeurs ne s'enflamment. Cette précaution préſerve des accidens, car pour peu que le feu ſoit preſſé, les recettes peuvent ſe brûler, & les eſprits s'enflamment.

Elle a auſſi un avantage pour les eſprits diſtillés, car comme ils n'ont qu'une chaleur modérée, & que par conſéquent il y a beaucoup moins de tranſpiration, ils ont plus de goût, d'odeur & de parfum qu'ils n'en auroient.

La ſeconde eſpéce de diſtillation eſt au bain-marie: on ſe ſert pour cela d'un alambic de verre, qu'on place dans une cuvette de cuivre: celle-ci doit être au moins de la hauteur de la moitié de la poire. Au fond de cette cuvette, on met un trépié, ſur lequel l'alambic porte; car il ne doit point toucher au fond de la cuvette, parce que le fond demeurant ſec, expoſeroit les matiéres à brûler. Cet alambic doit avoir un réfrigérent: on rafraîchit ces ſortes d'alambics avec un linge mouillé. Cette eſpéce de diſtillation eſt abſolument néceſſaire pour diſtiller des eaux d'odeur, des fleurs, des fruits à écorce, des plantes aromatiques, lorſqu'on ne veut point y mettre ni eau ni eau-de-vie; car dans toute autre diſtillation à feu nû, les matiéres brûleroient; elle eſt encore excellente pour les choſes dont on veut diſtiller beaucoup, avec peu d'eau-de-vie.

La troiſiéme ſorte de diſtillation eſt au ſable. Elle ſe fait de deux maniéres. 1. En couvrant le feu avec des cendres, dans les recettes qui demandent cette précaution, de peur qu'elles ne brûlent au fond de l'alambic: or le ſable modére l'action du feu. 2. En prenant du ſable de fontaine très-fin & bien lavé, & en le mettant au fond de l'alambic de la hauteur d'environ trois doigts. Enſuite on garnit la cucurbite des matiéres qu'on veut diſtiller. Cette maniére eſt fort bonne pour diſtiller des eaux d'odeur ou fleurs; car elle diſpenſe d'y mettre de l'eau, & le ſable qui en tient lieu les empêche de brûler.

La quatriéme eſt au bain de vapeur, elle eſt à peu près

la même que celle au bain-marie, mais elle fait l'opération plus prompte. Quand on diſtille des eaux d'odeur ou fleurs, on doit mettre du ſable au fond, pour empêcher que la liqueur ne contracte le goût du cuivre.

Les choſes que l'on diſtille ſont les fleurs, les fruits, les aromates, les épices & les grains.

Et 1. Des fleurs, on extrait les couleurs, l'odeur, les eaux ſimples, les eſſences.

2. Des fruits, on extrait, du moins de quelques-uns, la couleur, le goût, &c.

3. Des aromates, on extrait des eſprits purs, des eſſences, des eaux ſimples, des odeurs.

4. Des épices, on extrait les eſſences, l'odeur, le parfum, les eſprits purs.

5. Des grains, on extrait des eſprits purs, peu d'eaux ſimples; & de quelques-uns, comme de l'anis, du fenouil, du geniévre, on extrait des huiles.

On extrait toutes ces diverſes choſes, ou par infuſion dans l'eau ſimple miſe ſur le feu, ou par digeſtion à l'eau-de-vie & à l'eſprit-de-vin, ou par diſtillation: c'eſt-à-dire, que la couleur s'extrait par infuſion ou par digeſtion: mais l'odeur, par la diſtillation.

Quand on veut extraire des eſſences, il faut auparavant mettre les matiéres en digeſtion; c'eſt-à-dire, les faire tremper dans un diſſolvant capable de les amollir, & de procurer aux eſprits une iſſue plus facile.

Les digeſtions qui ſe font à froid ſont les meilleures; car celles qui ſe font ſur le feu font toujours perdre aux matiéres quelque choſe de leur qualité, par les eſprits qu'elles enlevent.

On donne divers noms à ce qui coule ou diſtille de l'alambic, tels que, eſprits, eſſences, eaux ſimples, phlegmes. Les eſprits ſont les parties les plus déliées & les plus legéres de la choſe que l'on diſtille. Les eſſences en ſont les parties huileuſes, & forment une ſubſtance douce & onctueuſe, particuliérement dans les aromates. Les eaux ſimples ſont les gouttes mêmes, ou l'eau toute ſimple qu'on extrait du corps. Les phlegmes ſont les parties aqueuſes qui font partie de la compoſition des corps, avant même qu'on les diſtille.

Au reſte, les fleurs doivent ſe diſtiller chacune dans le fort de leur ſaiſon, & être cueillies avant le lever du ſoleil. L'odeur & la couleur ne doivent s'en extraire que lorſque la fleur eſt dans ſa force: on doit avoir la même attention pour les fruits. Mais les grains & les épices ſe diſtillent en tout tems.

On filtre les liqueurs, c'eſt-à-dire, qu'on les fait paſſer par quelque choſe de poreux, pour les dépouiller des par-

ries qui obſcurciſſent leur brillant. Il y a trois maniéres de faire cette opération. 1. Par le ſable, ce qu'on fait par le moyen d'une fontaine ſablée, & à cet uſage. On ſe ſert de cette voie lorſqu'on a à filtrer une partie conſidérable de liqueur de la même eſpéce.

2. Par le papier gris. On ſe ſert pour cela d'un entonnoir, qu'on couvre d'un cannevas ou gaze, ſur lequel on met une feuille de papier non collée : cette méthode eſt la plus commode & la plus ordinaire.

3. Par le paſſage à la chauſſe, qui eſt la voie la plus sûre pour la parfaite clarification des liqueurs, ſur-tout pour les ratafiats & les liqueurs communes. Cette chauſſe doit être d'un gros drap, taillé en forme d'entonnoir, & couſu éxactement. On la ſuſpend avec des cordons, & on y paſſe la liqueur deux fois, & juſqu'à trois, pour la clarifier parfaitement.

Un moyen d'abreger cette opération, c'eſt de coller la chauſſe; c'eſt-à-dire, qu'après avoir fait fondre de la colle de poiſſon, coupée par petits morceaux, dans de l'eau un peu chaude, & l'y avoir laiſſée vingt-quatre heures, on la met dans la liqueur que l'on veut clarifier; on la mêle bien, & on verſe le mêlange dans la chauſſe : alors la colle s'attachant à toutes les parties de la chauſſe, empêche la liqueur de paſſer trop promptement, de ſorte qu'elle eſt auſſi nette qu'elle pourroit l'être après pluſieurs filtrations. Une demi-once de collé de poiſſon ſuffit pour une grande chauſſe, & environ deux gros pour les petites.

Quand on veut clarifier des liqueurs blanches, on choiſit pour la chauſſe le drap le plus fin & le plus ſerré qu'on peut trouver.

C'eſt par la diſtillation, qu'on fait fermenter, d'une fermentation ſpiritueuſe & vineuſe, les matiéres qui y ſont propres. Telles ſont toutes les ſubſtances végétales ſucrées, les ſemences & graines de toute eſpéce; mais délayées dans ſuffiſante quantité d'eau.

1. A l'égard des fleurs, on a recours à la diſtillation, ſoit pour en exprimer la teinture, comme la violette, le coquelicot, le ſafran, la giroflée, ſoit pour en diſtiller le parfum, comme la roſe, le jaſmin, l'œillet, la violette, &c.

2. Les fruits. Ils ſont de pluſieurs ſortes. 1. Ceux à écorce : comme l'orange de Portugal, le cédra, le citron, la bergamotte, ſont pour les liqueurs de goût. 2. Ceux à pepin, comme pomme, poire, coing; & ceux à noyau, comme ceriſes, prunes, abricots, ſont pour le ratafia, ainſi que ceux à coque, comme la noix. Au reſte, tous les fruits peuvent ſe confire à l'eau-de-vie, excepté la pomme & la figue.

Les plantes aromatiques, le plus d'uſage pour la diſtilla-

tion, ſont la meliſſe, le romarin, la lavande, la marjolaine, la ſauge. On en tire des odeurs pour fortifier le cœur & le cerveau. On les diſtille ou à l'eau, pour en tirer des eaux ſimples, ou à l'eſprit de vin, pour en faire des eaux d'odeur. On a ſoin de les employer toutes dans leur force.

Les grains ſont l'anis, le fenouil, l'angelique, la coriandre, le genièvre, le celleri, le perſil. On en extrait l'eſprit à l'eau-de-vie pour les liqueurs de goût.

Or dans cette fermentation, qui ſe fait dans la diſtillation, les parties terreſtres & groſſiéres ſe détachent de la matiére par la raréfaction que produit l'ébullition. Bien plus, les eſprits ſubtilifent alors les principes: ils les diviſent, enſorte qu'ils rendent la matiére d'une autre nature qu'elle n'étoit auparavant.

Lorſque cette fermentation n'excéde pas ſon véritable degré, c'eſt-à-dire, lorſque la liqueur a fait ſes premiers efforts, on ſcelle le vaiſſeau, de peur qu'elle ne paſſe à un ſecond degré, qui produiroit l'acide, ſi elle travailloit plus long-tems. Les parties groſſiéres ſe précipitent au fond, & la liqueur, qui auparavant n'étoit que douce, acquiert une ſaveur agréable & piquante. De cette premiére liqueur, on en tire également par la diſtillation une ſeconde, qui eſt vraiment ſpiritueuſe, inflammable, legére, pénétrante, d'un blanc jaune, agréable à la vue & au goût: & c'eſt ce qu'on apelle l'eau de-vie.

Si on diſtille encore cette liqueur pour la dépouiller de ſes parties aqueuſes & phlegmatiques, on l'apelle Eſprit-de-vin: & ſi on la diſtille une troiſiéme fois, on l'apelle Eſprit rectifié. Mais toutes les ſubſtances ne ſont pas ſuſceptibles de trois degrés de fermentation: quelques-unes n'éprouvent que le ſecond: d'autres que le troiſiéme.

De ces principes, il ſuit que les ſubſtances végétales, comme les fruits, le raiſin, les pommes, les poires, le bled, & les autres ſemences farineuſes, ſont les plus propres à donner de l'eau de-vie. Mais il eſt vrai de dire que le raiſin eſt de tous les fruits celui qui en donne en plus grande quantité, & en meilleure qualité.

Quand on n'a pas la commodité ou le loiſir de diſtiller par un alambic, on doit faire bouillir le ſuc en quelque vaiſſeau: & ſur ce vaiſſeau, mettre un verre. La fumée ſe tournera en vapeurs, qui après ſe réſoudront en eau.

DIVISION (la) eſt la quatriéme régle de l'arithmétique, c'eſt la plus difficile. Elle eſt cependant néceſſaire à ſçavoir, particuliérement pour partager une ſomme à pluſieurs perſonnes, & leur donner à chacune une pareille part ou portion qui leur eſt due.

La Diviſion n'eſt autre choſe que de chercher combien de fois un moindre nombre eſt contenu dans un plus grand

nombre & d'ôter le diviſeur autant de fois que faire ſe peut du nombre à diviſer. Cette opération ſe fait par des ſouſtractions réitérées : elle ſe commence de gauche à droite quant au nombre à diviſer. On doit obſerver, 1. que toutes les fois que l'on deſcend un nombre de la grandeur à diviſer, il faut mettre un caractére au quotient. 2. Que ſi après avoir deſcendu un caractére, le deviſeur eſt plus grand que le nombre à diviſer, on met un zéro au quotient au lieu d'un caractére.

PREMIER EXEMPLE.

On veut diviſer	637 liv. à 7 perſonnes.	
Nombre a diviſer	637	7 diviſeur.
à ôter	63	
	007	91 quotien ou
on ôtera	7	quantité.
il reſtera	0	

Premiére maniére de faire cette opération.

Pour faire cette diviſion, je dis : dans 63 qui eſt le nombre à diviſer, combien y a-t'il de fois 7 qui eſt le diviſeur, il y eſt 9 fois : je poſe 9 au quotient, & je multiplie ce nombre 9 par le diviſeur 7 en diſant : 9 fois 7 font 63, je poſe 63 à la gauche du nombre à diviſer & immédiatement ſous 63, & cela pour ôter ce nombre 63 des premiers chiffres en commençant de gauche à droite, & je dis : ôtez 63 de 63 il ne reſte rien : enſuite je deſcends le 7 qui reſte de la ſomme à diviſer, & je dis : dans 7, nombre à diviſer, combien y a-t'il de fois le diviſeur 7, il y eſt une fois ; je poſe cette unité au quotient à la droite du 9, ce qui forme 91, & je dis 1 étant multiplié par le diviſeur 7 fait 7 : je ſouſtrais 7 du nombre à diviſer 7, & comme il ne reſte rien, la réponſe ou quantité eſt donc 91l.

Seconde maniére de faire cette opération. Commencez de gauche à droite en diſant, le ſeptiéme de 63 eſt 9, car 9 fois 7 font 63, qui étant ôté de 63 reſte zero ; & je dis le ſeptiéme de 7 reſtant à diviſer eſt 1, que je poſe au quotient à la droite du 9, ce qui fait 91 liv.

Autre exemple, dans lequel l'opération eſt plus facile, & où l'on n'eſt pas obligé de trancher les figures, & de poſer pluſieurs fois le diviſeur : on apelle cette maniére à l'Italienne.

Un homme achete un terrein de 245 arpens qui lui reviennent en total à 52920 l. il veut ſavoir ce que coûte chaque arpent.

Pour faire l'opération de cette régle, il faut, 1. écrire 52920 pour nombre à diviſer, au bout duquel il faut faire un trait perpendiculaire ; enſuite écrire 245 pour diviſeur,

& faire une petite barre deſſous pour ſéparer le quotient : le tout dans cet ordre.

Nombre à diviſer 52920	245 diviſeur.
	quotien.

Cela poſé, il faut conſidérer que le diviſeur eſt compoſé de trois figures ; c'eſt pourquoi il faut faire un point ſous la troiſiéme figure du nombre à diviſer, en allant de droite à gauche, & qui eſt 9 ; enſuite il faut commencer par la premiére figure à main gauche qui eſt 5, & dire : en 5 combien de fois 2, premiére figure du diviſeur : il y eſt 2 fois qu'il faut écrire ſous la barre du diviſeur, & le multiplier par les trois figures d'icelui en commençant par la derniére & dire, 2 fois 5 font 10 : ôtez 10 de 9, ne ſe peut : il faut emprunter 1 qui vaut 10, & 9 font 19 : qui de 19 ôte 10 reſte 9, qu'il faut poſer ſous la troiſiéme figure du nombre à diviſer, laquelle eſt 9, & retenir 1, il faut dire enſuite, 2 fois 4 font 8, & un que j'ai emprunté font 9, ôtez 9 de 2, ne ſe peut : j'emprunte 1 qui vaut 10, & 2 font 12 : qui de 12 ôte 9 reſte 3, que je poſe deſſous la ſeconde figure du nombre à diviſer, laquelle eſt 2 : je dis enſuite, 2 fois 2 font 4 & 1 font 5, ôtez 5 de 5 reſte rien. Cela fait il faut abaiſſer la figure 2 du nombre à diviſer vis-à-vis des deux figures 3 & 9 reſtées, & dire en 3 combien de fois 2, une fois, il faut poſer 1 enſuite du 2 qui eſt déja poſé au quotient, & dire, une fois 5 eſt 5 : ôtez 5 de deux ne ſe peut, il faut emprunter une dixaine, & dire ôtez 5 de 12 reſte 7 qu'il faut poſer deſſous & retenir 1, & dire une fois 4 eſt 4, & 1 que je retiens font 5 : ôtez 5 de 9 reſte 4, que je poſe ſous le 9 : & un fois 2 eſt 2 que j'ôte de 3 reſte 1 que j'écris deſſous. Il faut enſuite abaiſſer la figure 0 du nombré à diviſer vis-à-vis des trois figures 1, 4 & 7 reſtées, & dire en 12 combien de fois 2, il y eſt 6 fois que je poſe au quotient, & dire, 6 fois 5 font 30, que j'ôte de 0 ne ſe peut, j'emprunte trois dixaines qui valent 30, & j'ôte 30, reſte 0 que je poſe deſſous, & je dis enſuite 6 fois 4 font 24, & 3 que j'ai emprunté font 27, que j'ôte de 27 reſte 0 : enfin 6 fois 2 font 12, & 2 que j'ai emprunté font 14, ôtez 14 de 14 reſte 0.

Figure de l'opération toute faite.

Nombre à diviſer 52920 0392 1470 000	245 diviſeur. 216 liv. quotient.

Ainſi on voit par l'opération que chaque arpent coûtera 216 liv.

Comme la preuve de la diviſion ſe fait par la multiplication, il faut multiplier par le quotient. *Voyez Multiplication.*

AUTRE EXEMPLE. On veut diviſer 1620 liv. par 30 perſonnes.

Nombre à diviſer	1620	30 diviſeur.
ôter	150	
reſte	0120	54 liv. quotien.
	120	
	000	

Pour faire cette opération, dites, dans 162 combien y a-t'il de fois 30 qui eſt le diviſeur, il y eſt 5 fois : car 5 fois 30 font 150; ôtez ces 150 de 162 il reſte 12, deſcendez le zero à la droite de 12, & vous aurez 120, & dites : dans 120 combien y a-t'il de fois le diviſeur 30, il y eſt 4 fois : poſez donc 120 ſous 120, puis ôtez 120 de 120, il ne reſte rien, & la réponſe ou quotient ſera 54 liv.

Ou bien retranchez le zero de 1620, & prenez le tiers de 162, & vous aurez pareillement 54 liv.

DIURETIQUES. (Remédes). On comprend ſous ce nom tous les remédes qui tendent à procurer un écoulement plus abondant des urines ; ce qui n'eſt autre choſe que la ſéroſité ſuperflue du ſang.

On met au nombre des Diurétiques, les eaux minérales, les eſprits de nitre, de vitriol, de ſel de ſoufre, de ſuc de limon, l'huile de tartre par défaillance, le ſel de tartre, le ſel ammoniac, les cloportes & leur ſel; le baume de Copahu, l'eſprit de térébenthine, l'ail, le ſuc d'oignon, de pariétaire, de cerfeuil, la racine de *pareira brava* qui eſt regardée comme le meilleur Diurétique. *Voyez Pareira brava & Baume Diurétique.*

DIXME (la) eſt un droit qu'ont les Curés ou autres Eccléſiaſtiques Décimateurs, de recevoir une certaine quantité ſur certains fruits de la terre. Cette quotité & cette nature de fruits ſe réglent ſelon la poſſeſſion & l'uſage des lieux.

Les Dixmes doivent être perçues ſur tous les fonds enſemencés, à la réſerve des parcs & des jardins, lorſqu'ils ne ſont point de plus grande étendue qu'il n'eſt permis par la Coutume des lieux.

La Dixme eſt levée la premiére ſur les fruits des héritages avant tous les cens & droits Seigneuriaux, ſans aucu-

nes déductions des labours & ſemences. Elle eſt établie pour donner la ſubſiſtance à ceux dont on reçoit la nourriture ſpirituelle.

Les Curés de la campagne jouiſſent de la plûpart des dixmes. On diſtingue les groſſes & les menues dixmes : les premieres ſont celles du bled & autres grains, du foin, vin, & de tous les gros fruits. Les ſecondes, ſont celles des légumes & herbages, lorſque ces productions ſont les gros fruits du lieu, ou qu'elles viennent ſur des terres précédemment ſujettes à la dixme. Il y a auſſi des dixmes de charnage, comme veaux, agneaux, &c.

La dixme n'eſt pas toujours la dixiéme partie des fruits : en la plûpart des lieux elle eſt moindre. Par exemple, une gerbe ſur douze, treize, ou quinze : en quelques lieux on ne donne que la vingtiéme ou la trentiéme partie. Les dixmes doivent ſe payer en eſpéce & non en une ſomme qu'on auroit abonnée.

Les Dixmes ſe levent en eſpéce ſur le champ, & l'on eſt obligé d'avertir du jour que l'on dépouille ſes héritages.

On ne doit point lever les grains après la moiſſon qu'après avoir fait apeller par trois cris différens, ceux qui ont droit de lever les dixmes pour venir les lever : & en cas qu'une heure après ils ne ſe preſentent pas, on peut les enlever, mais après avoir laiſſé leur dixme ſur le champ.

La Déclaration du Roi du mois de Février 1657, leve toutes les difficultés ſur cette matiére. Le Roi veut que tous les poſſeſſeurs des terres nobles ou roturieres ſoient contraints de payer les dixmes des fruits : à l'égard de la cotte ou quotité de dixmes, il veut que le payement en ſoit fait ſuivant la teneur des titres, c'eſt-à-dire, des Sentences ou tranſactions qui l'ont réglée. En outre, il veut que le changement de la ſurface de la terre fait par les propriétaires, & convertie en prairies ou herbages, ne puiſſe préjudicier aux dixmes, & veut que la dixme en ſoit payée à raiſon des anciens fruits. A l'égard des terres apellées novales, c'eſt-à-dire, nouvellement défrichées la dixme en apartient de droit aux Curés des paroiſſes, à l'excluſion des autres Eccléſiaſtiques ou Laïques, qui poſſédent les anciennes dixmes. Néanmoins dans les Paroiſſes où les Evêques jouiſſent d'une portion de la groſſe dixme, il veut qu'ils ſoient maintenus en la jouiſſance d'une portion égale à la dixme des novales aux lieux où ils jouiſſent de toute la groſſe dixme.

Les dixmes ſe réglent ſur l'uſage actuel de la Paroiſſe, & pour la qualité & pour la quotité.

DOMAINE. On entend par ce mot, un héritage, un fonds, une habitation, un bien de campagne : on l'entend encore d'une généralité de biens qu'on poſſéde en propre, ſoit héritages, ſoit rentes, ou droits : mais ce terme eſt devenu

tenu particulier & propre au patrimoine des Rois. Cependant il ſe dit encore pour exprimer un bien de campagne conſidérable. On compte l'étendue d'un domaine par le nombre de charrues qu'il faut pour le faire valoir : or, ce qu'une charrue attelée de quatre chevaux peut labourer par an, va juſqu'à 90 & même cent arpens communs : ainſi un domaine de huit à dix charrues, comprend environ 800, & juſqu'à mille arpens.

Lorſqu'un domaine eſt conſidérable, & qu'il renferme quantité de terres, comme de huit à dix charrues de labour, l'intérêt du Maître ou du Seigneur eſt d'avoir pluſieurs fermiers, & de ne pas donner à un ſeul un ſi grand nombre de terres : car lorſque le bien eſt coupé en pluſieurs cenſes ou métairies, il aproche davantage de ſa vraie valeur : or tout le monde ſait que le bien n'eſt pas ordinairement loué tout ce qu'il vaut : d'ailleurs, on trouve plus aiſément des fermiers. Mais dans le cas où l'on partage une grande ferme en deux, il faut partager le total de telle ſorte, que chaque ferme ait les terres qui ſont le plus à ſa portée, qu'elle ait ſa part des bonnes & des mauvaiſes terres, & qu'elle ait un peu de tout, comme prairies, plans, bois, &c.

Le Maître d'un domaine doit faire enſorte que ſa terre ne manque de rien. Or pour ſçavoir de quelle nature de terres a beſoin un domaine, il faut conſidérer quelles ſont ſes principales productions, ſon voiſinage ou ſon éloignement des grandes villes, & pluſieurs autres circonſtances.

Ainſi, 1. Un domaine éloigné des villes & des lieux de commerce, où il y a beaucoup de prairies, de pacages, a beſoin de terres à grain, & où il y ait du fourage, parce qu'il faut beaucoup de gens & de beſtiaux pour le faire valoir. Mais le même domaine n'a pas tant beſoin de terres à grain lorſqu'il eſt ſitué fort près des grandes villes, & que les pacages ſont chargés de beſtiaux par les boucheries de la ville.

2. Celui qui conſiſte principalement en terres labourables, n'a pas beſoin de terres à grain, mais il a beſoin de prés, de bois, de plans fruitiers.

3. Celui qui conſiſte en cenſives, bois & étangs, n'a pas grand beſoin de terres à grain, parce qu'il ſe débite preſque de lui-même, ainſi des autres.

Il y a trois maniéres de faire valoir un domaine ou un bien de campagne.

La premiére, par ſoi-même. C'eſt la plus avantageuſe pour le bien même, & la plus lucrative pour le Maître, mais la plus pénible.

La deuxiéme, en le faiſant valoir par un Fermier, ce qu'on apelle donner à loyer ou à ferme : en ce cas, on doit, 1. connoître la vraie valeur de ſa terre, afin de ne la louer que ce qu'elle vaut : car il faut que le fermier y puiſſe vivre, & que d'un autre côté il ne puiſſe pas vous tromper. 2. Fai-

re choix d'un fermier de bonne réputation, bien entendu & laborieux : & avoir ſoin de paſſer un bail, avec toutes les clauſes & conditions néceſſaires, bien clairement expliquées, pour prévenir toute conteſtation. 3. Aller viſiter de tems en tems ſa terre pour voir ſi le fermier fait ſon devoir & ſi tout eſt bien conduit & bien entretenu. 4. Arrêter de compte au moins tous les trois ans avec lui, & ne lui point laiſſer accumuler trop d'arrérages.

La troiſiéme maniére, eſt de faire valoir ſon bien par un économe ou Métayer, autrement un maître valet, qu'on apelle en Languedoc un Payre, lequel fait valoir la terre ſous les yeux du Maître, prend & nourrit les gens néceſſaires, & rend tout le produit de la terre au Maître, moyennant une certaine ſomme par an ; mais on lui fournit tout ce qui eſt néceſſaire à l'agriculture, comme ſemences, beſtiaux, outils, &c. *Voyez Fermage, biens de Campagne, Terre.*

DOMMAGES & INTERETS. On apelle ainſi le gain que l'on a manqué à faire, & la perte qu'on a ſouffert par le fait d'autrui. On les adjuge en Juſtice en toute matiére ; par exemple, quand il s'agit de l'inexécution d'une promeſſe de mariage, d'un contrat de vente, louage & autre.

DON MUTUEL, (le) eſt une convention faite entre mari & femme, par laquelle ils conviennent que le ſurvivant jouira par uſufruit ſa vie durant de la moitie des biens de la communauté, apartenant aux héritiers du prédécédé. Mais le Don mutuel ne peut être fait que des acquêts & autres biens qui tombent en communauté, & il ne peut être ſtipulé en propriété : ce qui au contraire ſe peut faire dans la donation mutuelle, qui eſt une choſe différente. 1. Il faut, pour la validité du Don mutuel, que les deux conjoints ſoient en ſanté lorſqu'ils paſſent ce Don, & qu'il y ait communauté de biens entr'eux. 2. Qu'il ſoit fait par un même acte par-devant Notaire, & qu'il y en ait minute. 3. Qu'il ſoit fait de part & d'autre de tous les effets qui entrent dans la communauté. 4. Que le Don ſoit à la charge de donner par le ſurvivant bonne & ſuffiſante caution. 5. Que les conjoints, lors du décès du premier mourant n'aient point d'enfans, ni de leur mariage ni d'autre précédent. 6. Que le Don mutuel ſoit inſinué dans les quatre mois, à compter du jour qu'il eſt fait ; mais les quatre mois ne courent contre la femme que du jour de la mort de ſon mari. Quoique la femme renonce à la communauté, elle doit avoir la délivrance de ſon Don mutuel ; mais elle n'a en cela que la jouiſſance de la moitié des biens de la communauté. Le Donataire mutuel eſt tenu des frais funéraires & des dettes de la communauté, mais il ne doit payer que juſqu'à concurrence

du Don. Le Don mutuel peut être révoqué par une révocation mutuelle.

DONATION MUTUELLE, (la) eſt celle qui ſe fait entre futurs conjoints par contrat de mariage. Elle peut être faite des acquêts & des propres, le tout juſqu'à concurrence de ce que la Coutume où les biens ſont ſitués permet de donner entre-vifs. Elle peut être ſtipulée ſans retour & en propriété pour le Donataire. Depuis le contrat de mariage juſqu'à la célébration, ils ne peuvent ſe rien donner hors la preſence des parens qui ont aſſiſté au contrat; & après la célébration, ils ne peuvent plus ſe faire aucun avantage, directement ni indirectement. Il faut que cette Donation ſoit inſinuée; mais il faut obſerver que ſi la Donation eſt faite au mari, elle doit être inſinuée durant la vie de la femme, à peine de nullité: & ſi la Donation eſt faite à la femme, il ſuffit qu'elle ſoit inſinuée dans les quatre mois, à compter du jour du déces du mari.

DONATION. Il y en a de deux ſortes; la Donation entre vifs, & la Donation à cauſe de mort. La Donation entre vifs eſt celle qui ſe fait ſans aucune mention de mort, & par un pur motif d'éxercer ſa libéralité envers quelqu'un, de ſe dépouiller de ſon vivant de la propriété de la choſe donnée, & de s'ôter la liberté de pouvoir révoquer la Donation. Les Donations entre-vifs ſaiſiſſent, & ſont irrévocables. Quand elles ſont pures & ſimples, elles ſont parfaites, par le ſeul conſentement du Donateur & l'acceptation du Donataire; au lieu que les conditionnelles dépendent de l'événement de la condition. 1. Pour pouvoir faire une Donation entre vifs, il faut être jouiſſant de ſes droits, être ſain d'eſprit & de corps, & être majeur de vingt-cinq ans. On peut donner tous les biens dont la Loi & la Coutume ne défendent pas de diſpoſer. L'acceptation du Donataire eſt eſſentiel pour la ſubſtance de l'acte de la Donation entre-vifs. Ainſi, il faut qu'il ſoit preſent au contrat, & qu'il diſe qu'il l'accepte; & s'il eſt abſent, il faut qu'il y ait une perſonne qui l'accepte pour lui, en vertu d'une procuration ſpéciale. 2. La Donation doit être accompagnée d'une tradition réelle ou civile, & que le Donateur puiſſe être contraint de livrer la choſe donnée. Par la tradition civile, le Donateur ſe deſſaiſit de tout droit de propriété en la choſe donnée, & s'en réſerve la jouiſſance à titre d'uſufruit, ſa vie durant. Elle doit être inſinuée dans les quatre mois, du jour qu'elle a été acceptée, & cela à peine de nullité, ſelon la diſpoſition de l'Ordonnance du mois de Février 1731.

LA DONATION à cauſe de mort, celle qui ſe fait en vue de la mort, pour n'avoir d'effet qu'après le déces du Donateur. Ainſi il ne peut point être contraint de ſon vi-

vant à la délivrance des choſes données, comme l'eſt le Donateur entre-vifs. Dans la Coutume de Paris, les Donations à cauſe de mort ne différent point des diſpoſitions teſtamentaires.

A l'égard de la capacité du Donateur, de celle du Donataire, & de l'acceptation, ces conditions ſont néceſſaires, de la même maniére que pour la Donation entre-vifs.

DOUAIRE, ou moyens de redonner la couleur d'or, comme à une chaîne d'or. Prenez de l'urine, faites-y diſſoudre du ſel ammoniac, & faites bouillir dans cette compoſition la chaîne d'or, elle reprendra une couleur vive & brillante.

Pour luſtrer & polir tout ouvrage doré. Prenez deux onces de tartre, deux onces de ſouffre, & quatre onces de ſel, faites-les bouillir dans moitié eau & urine : trempez-y votre ouvrage doré : cette eau lui donnera un beau luſtre.

Pour donner aux vieux galons leur premiére couleur & leur brillant : prenez de la poudre d'albâtre, deſſéchez-la ſur le feu, & laiſſez-la dans cet état auſſi long-tems qu'il eſt poſſible : puis l'ayant ôtée & laiſſée refroidir, étendez le galon ſur une étoffe, prenez de cette poudre avec une broſſe à peigne, &, frottez-en le galon des deux côtés juſqu'à ce qu'il ſoit auſſi brillant que vous voudrez, enſuite poliſſez-le avec une pierre unie.

DOT (la) eſt ce que la femme ou un autre pour elle donne au mari pour ſoutenir les charges du mariage. La Dot des Pays de droit Ecrit eſt différente en pluſieurs choſes de celle des Pays coutumiers.

Dans les Pays de Droit Ecrit, tous les biens de la femme qui ſe marie ne ſont pas dotaux : il n'y a que ceux qui ſont conſtitués en Dot, les autres biens ſont apellés paraphernaux ou adventifs. La Dot conſiſte en meubles, en immeubles, ou en argent comptant. Lorſqu'elle ne conſiſte qu'en meubles meublans, le mari ou ſes héritiers, après la diſſolution du mariage, ne ſont tenus que de les rendre en même eſpéce qu'ils les ont reçus.

Si les meubles ſont uſés, la perte tombe ſur la femme, à moins que la Dot n'ait été eſtimée à un certain prix, auquel cas le mari ne doit rendre que l'eſtimation.

C'eſt au pere à doter ſa fille ; ſoit qu'elle ſoit encore en ſa puiſſance ou qu'elle ſoit émancipée. Le mari eſt le maître de la Dot de ſa femme tant que dure le mariage, mais il lui eſt défendu d'aliéner la Dot. Cependant la Dot peut être aliénée en certains cas : 1. quand les revenus de la Dot ne ſont pas ſuffiſans pour la ſubſiſtance de la famille : mais il faut en ce cas un avis de parens ſuivi de la permiſſion du Juge : 2. Pour mettre en liberté le pere de la fem-

me lorſqu'il eſt priſonnier, il en eſt de même du mari : 3. quand la femme commet des recelés & qu'elle vole ſon mari.

Après la diſſolution du mariage (& lorſqu'il n'y a point d'enfans) le mari ou les héritiers ſont obligés de remettre la Dot au pere de la femme, quand c'eſt lui qui a donné la Dot, à moins qu'il n'y ait ſtipulation que le mari gagnera la Dot ou en partie. Lorſque la Dot conſiſte en immeubles; elle doit être rendue après la diſſolution du mariage, mais on partage les fruits de la derniére année. Si elle conſiſte en argent, elle doit être payée au bout de l'an apellé l'an de viduité. Au reſte, le mari ne peut être contraint à la reſtitution de la Dot, ſi ce n'eſt autant qu'il le peut, ſans tomber dans une extrême miſére, & les héritiers de la femme ſont obligés de lui laiſſer de quoi vivre. Par le Droit Romain la femme a un hypothéque tacite ſur les biens de ſon mari pour la répétition de ſa Dot: & cette même hypothéque emporte une préférence aux Créanciers hypothéquaires qui ont contracté avec le mari même avant ſon mariage: mais ce privilége n'eſt que pour la femme & ſes enfans, & ne paſſe point à ſes héritiers. 2. Il n'a lieu que lorſque la quittance porte numération de deniers, & elle ne peut pas s'en ſervir lorſque les Créancier antérieurs ont fait ſignifier leurs Créances à la femme avant le mariage. C'eſt la Juriſprudence du Parlement de Toulouſe: mais dans les autres, on ne donne hipothéque ſur les immeubles du mari que du jour du contrat de mariage.

La Dot, en Pays Coutumier, conſiſte dans tous les biens de la femme, leſquels ſont regardés comme biens dotaux: le mari en a la jouiſſance, ſoit qu'il y ait communauté ou non, pourvu qu'il n'y ait point de clauſe de ſéparation de biens, la femme a hypothéque pour ſa Dot ſur les immeubles du mari du jour du mariage.

Dès la diſſolution du mariage, le mari eſt obligé de rendre la Dot & d'en payer les intérêts de ce jour-là. La femme autoriſée de ſon mari peut vendre, hypothequer ſes biens dotaux, faut ſon action pour le remploi ou pour l'indemnité contre le mari, ou ſes héritiers en cas de vente.

Ce n'eſt point au pere ſeul à doter ſa fille, la mere qui a ſa part dans la communauté y doit contribuer. Quand la Dot d'une femme conſiſte pour le tout ou pour la plus grande partie en effets mobiliers, qui de leur propre nature entrent dans la communauté, on a imaginé des ſtipulations pour les en exclure, & pour leur faire produire le même effet qu'à de véritables immeubles, afin de conſerver en quelque ſorte l'égalité entre les conjoints, & ne pas laiſſer

tout l'avantage du côté du mari : c'eſt ce qu'on apelle les ſtipulations des propres. Comme chacun y ajoute ce qui convient à ſon intérêt, elles ſont ſouvent fort différentes dans les termes qu'elles ſont conçues & dans les effets qu'elles produiſent. On peut les réduire à trois ſortes de clauſes.

La premiére ſorte de clauſe eſt, que de la ſomme qui eſt aportée en mariage, il n'y en aura qu'une certaine portion qui entrera dans la communauté, & que le ſurplus tiendra lieu & nature de propre *à la future épouſe*. Cette clauſe ne change rien dans l'ordre des ſucceſſions, parce que ces ſortes de fictions ne peuvent jamais s'étendre d'un cas à l'autre, & ne peuvent pas faire qu'une action qui eſt mobiliaire de ſa nature, comme une ſomme d'argent, ſoit un propre réel : elles lui en attribuent l'effet en certains cas, qui ſont déſignés par les termes dont les Parties ſe ſont ſervies. Ainſi, lorſqu'il eſt ſtipulé qu'une ſomme ſera propre à la femme, ſans ajouter autre choſe, cette fiction qui a empêché que la ſomme n'entrât dans la communauté, n'empêche pas que l'action que les enfans ont contre leur pere pour lui demander cette ſomme, ne ſoit une action mobiliaire en la perſonne des enfans, puiſqu'ils ne ſont pas compris dans la ſtipulation.

La ſeconde eſt quand il eſt ſtipulé que le ſurplus tiendra lieu & nature de propres à la future épouſe, *& aux ſiens*; cette clauſe empêche non-ſeulement que la ſomme n'entre dans la communauté, mais elle donne aux enfans & deſcendans de la femme une action contre leur pere pour la répétition de cette ſomme, enſorte qu'il n'y peut jamais rien prétendre tant qu'il en reſte un ſeul.

Au reſte, le mot de ſiens ne comprend que les enfans & deſcendans de la femme, & non ſes héritiers collatéraux. Que ſi on ajoute à cette clauſe que la ſomme ſera employée en achat d'héritage pour tenir lieu de propres à la future épouſe & aux ſiens, & que l'emploi ait été fait, ces propres ſeront de leur nature propres maternels en la perſonne des enfans.

La troiſiéme clauſe eſt, que le ſurplus tiendra lieu & nature de propre à la future épouſe & aux ſiens *de ſon côté & ligne*. Cette clauſe produit une action contre le mari en faveur des héritiers collatéraux de la femme ; enſorte que ſi elle a laiſſé des enfans qui décédent tous ſans enfans avant leur pere, héritiers collatéraux des enfans, du côté & ligne de leur mere, répéteront ce ſurplus à l'excluſion du pere & des parens paternels. Mais comme ces ſortes de ſtipulations ſont de ſimples fictions, elles ceſſent dès qu'elles ont eu une ſeule fois leur effet ; ainſi ce propre dès qu'il a paſſé à un hé-

ritier collatéral, ceſſe d'avoir ſa qualité de propre ; ſes plus proches y ſuccédent comme à un véritable meuble.

Dans la plûpart des contrats de mariage des Pays Coutumiers, on ſtipule non-ſeulement les trois clauſes dont on vient de parler, mais on ajoute encore que tout ce qui échéra à la femme, par ſucceſſion, legs ou autrement, lui tiendra pareillement nature de propre. Cette clauſe empêche que les donations & legs en collatérale, ne tombent dans la communauté, & elle a tous les effets des clauſes ci-deſſus expliquées.

On peut auſſi ſtipuler que ce qui eſt un véritable immeuble entrera dans la communauté, c'eſt ce qu'on apelle ameubliſſement : on le fait ordinairement lorſque la femme n'a pas aſſez d'effets mobiliers, & cela, afin qu'elle aporte plus de mobiliaire que le mari, pour pouvoir faire une compenſation raiſonnable.

AUGMENT DE DOT (l') n'a lieu que dans le Pays de Droit Ecrit. C'eſt une portion des biens du mari qui eſt accordée à la femme ſurvivante, pour lui aider à s'entretenir ſuivant ſa qualité. Cette portion eſt ordinairement réglée par le contrat, & dépend abſolument de la volonté des Parties, & quand elle ne l'eſt pas, l'uſage reçu par-tout, eſt de la fixer à la moitié de la Dot de la femme.

Mais ſi le mari qui a des enfans d'un premier lit ſe marie en ſecondes nôces, alors on reſtreint cette portion : c'eſt-à-dire, que l'augment & les autres avantages que le mari fait à ſa ſeconde femme, ne peuvent jamais excéder la part de celui des enfans qui a le moins dans la ſucceſſion du pere. Le pere & la mere ſont tenus de conſerver aux enfans la propriété de cet augment, ainſi que des autres gains nuptiaux ; à la réſerve d'une portion qu'on apelle virile, & qui eſt égale à celle de chacun des enfans. L'augment & le douaire des Pays Coutumiers ont beaucoup de raport, quoiqu'ils aient des principes bien différens.

DOUAIRE (le) eſt un avantage ou une donation que le mari fait à la femme pour en jouir en cas qu'il vienne à mourir le premier. Le douaire eſt préfix ou coutumier : le douaire prefix eſt celui qui provient de la convention des Parties : il ſe prend ſur la part qui doit apartenir au mari dans les biens de la Communauté, & ſi la part du mari ne ſuffiſoit pas, il ſe prendroit ſur ſes propres. Le douaire coutumier eſt celui qui eſt établi par la coutume ſans aucune convention de la part des Parties : il conſiſte en une eſpéce de penſion alimentaire pour la femme, & en un droit de légitime pour les enfans.

Dans la coutume de Paris le douaire eſt de la moitié des héritages que le mari poſſéde au jour de la bénédiction

nuptiale, & de ceux qui lui ſont échus pendant le mariage en ligne directe. La femme n'a que l'uſufruit, ſa vie durant, du douaire préfix ou coutumier, à commencer du jour du décès du mari, & la propriété en apartient aux enfans, ou aux héritiers du mari ſi les enfans viennent à mourir. Ce douaire coutumier eſt toujours un propre dans la ſucceſſion des enfans : il eſt propre ancien ſi l'héritage qui leur vient à titre de douaire étoit propre en la perſonne du pere, & il eſt propre naiſſant ſi c'étoit un acquêt.

On peut ſtipuler le douaire ſans retour, c'eſt-à-dire, la propriété du douaire en faveur de la femme en cas qu'elle ſurvive ſon mari, mais par une ſtipulation expreſſe comme d'une telle terre ou d'une telle ſomme. Cette clauſe devient inutile ; 1. ſi la femme meurt avant ſon mari ; 2. ſi les enfans renoncent à la ſucceſſion de leur pere & qu'ils s'en tiennent au douaire, car alors la femme qui a ſurvécu à ſon mari n'en peut avoir que l'uſufruit, malgré la clauſe ſans retour, & ſa propriété du douaire apartiendra aux enfans. Au reſte, le douaire n'apartiendra jamais aux enfans que la coutume n'en ait fait une diſpoſition expreſſe en leur faveur.

La femme eſt ſaiſie de plein droit de ſon douaire du jour du décès de ſon mari, du moins dans la coutume de Paris. Le douaire coutumier ſe régle par la coutume où les héritages ſujets au douaire ſont ſitués : dans les unes il eſt de moitié, dans les autres du tiers.

DOUCHE. *Voyez* Eaux minérales, à l'article Eau de Vichi.

DRAGEONS (les) ſont la même choſe que les bourures en fait d'arbres, & d'œilletons en fait de fleurs : ce ſont de petits ſauvageons qui naiſſent autour du pied.

DRAGME. Meſure à l'égard des remédes, c'eſt le même poids qu'un gros, c'eſt-à dire, la huitiéme partie de l'once.

DROGUE. Terme dont l'uſage s'aplique aux médicamens : il ſignifie auſſi toute ſorte d'épiceries. On tire les Drogues ou des animaux, ou des végétaux, qui ſont les arbres, les plantes, les racines, les fleurs, les fruits, les graines, les gommes, les baumes, ou des minéraux.

DROITS HONORIFIQUES (les) ſont les honneurs & prééminences qui apartiennent aux Seigneurs Juſticiers & aux Patrons, c'eſt-à-dire, aux Fondateurs ou Dotateurs des Egliſes. Tels ſont la preſſéance dans l'Egliſe aux Proceſſions, à l'Eau-benite, à l'Offrande ; l'encenſement, le baiſement de la Paix, la recommandation aux Priéres publiques, le Droit de banc & de Sépulture au Chœur, le Droit de litre ou Ceinture funébre autour de l'Egliſe. Quand il y a concurrence, les Droits honorifiques ſont dûs

au

au Patron préférablement au Seigneur Haut-Justicier : il a le premier rang, il est nommé le premier aux Priéres : son banc & sa sépulture sont au lieu le plus honorable dans le Chœur. La litre ou ceinture avec les armes du Patron, sont mises au-dessus de celles du Haut-Justicier. Quelquefois même le Patron met sa litre au-dedans de l'Eglise, & le Seigneur au-dehors.

Le Patron & le haut-Justicier peuvent empêcher toutes autres personnes d'avoir banc & sépulture dans le Chœur.

Les officiers du Seigneur le representent en son absence, & lorsqu'ils sont gradués, ils précedent tous les Gentilshommes de la Paroisse ; mais comme dans les Justices de Village ils ne le sont pas ordinairement, l'usage est qu'ils ne jouissent pas de cette prérogative. 2. Les moyens & bas Justiciers & le Seigneur du Fief sur lequel l'Eglise est bâtie, ont la préférence sur les autres Gentilshommes : à l'égard des Gentilshommes entr'eux, ceux qui sont en possession d'avoir la presséance au-dessus des autres y sont ordinairement maintenus. Au défaut de la possession, les circonstances doivent servir de régle ; ainsi on a plus d'égard aux Gentilshommes qui ont un fief, qu'à ceux qui n'en ont point, à ceux qui ont des dignités Militaires qu'à ceux qui n'en ont point : aux Nobles de race, qu'aux Ennoblis : & si toutes choses sont égales, on donne les honneurs au plus âgé.

DROITS SEIGNEURIAUX (les) sont ceux qui apartiennent aux Seigneurs Féodaux ou Justiciers à cause de leurs Fiefs, ou de leurs Justices. Les droits féodaux sont 1 : quint ou requint, la foi & hommage, le relief, la commise, le cens, les lods & ventes, &c. Les Droits du Seigneur Justicier sont ceux de déshérence, de confiscation, des épaves du trésor trouvé, &c. Les Seigneurs sont préférés à tous autres Créanciers sur la chose sujette à leurs droits : 2. ceux qui sont payables, comme le cens, ne sont point sujets à la prescription, & ne sont pas même purgés par le décret, mais le arrérages échus sont prescriptibles & sont purgés par le décret. Au reste, on ne les adjuge que depuis cinq ans avant l'introduction de l'instance : néanmoins on admet le Seigneur à la preuve que les années précédentes lui sont dûes.

DUC, Oiseau de nuit. Espéce de hibou qui a sur la tête de petites cornes faites de plumes : il y en a plusieurs espéces. Le grand Duc, autrement hibou, est le plus grand de tous les oiseaux nocturnes. On se sert de cet oiseau de proie pour attirer des oiseaux : on le pose sur une perche prés de quelque arbre seul, voisin d'une fenêtre, & on tire facilement sur les oiseaux qui viennent en foule pour voir le Duc.

DYSSENTERIE (la) est un flux de ventre où le malade

ne rend que des glaires enſanglantées : elle eſt cauſée par un dérangement des ſucs de l'eſtomac, & par l'épaiſſiſſement des liqueurs ; de là viennent des obſtructions & le gonflement des vaiſſeaux ſanguins. Le malade éprouve de vives douleurs, des ardeurs d'urine & la fiévre même : il ſe forme quelquefois des ulcéres dans les inteſtins qui ſont ſuivis d'accidens funeſtes, comme la gangrene, ou qui en ſe deſſéchant retréciſſent l'inteſtin *rectum*, & rendent pénible la déjection des matiéres.

Reméde. Si le gonflement de ventre eſt douloureux, l'évacuation du ſang mêlé avec les matiéres, aſſez conſidérable ; il faut, 1. faire prendre au malade deux ou trois fois par jour, des lavemens anodins faits avec des fleurs de mélilot, de camomille, de pervenche, de plantain, de roſes rouges, une groſſe tête de pavot blanc, une once de cérat de Galien : 2. le ſaigner du bras ; 3. le lendemain lui donner de la poudre d'ipecacuanha un demi-gros dans du bouillon ; on en retranche la moitié pour les perſonnes délicates, & un bouillon trois heures après ; 4. le jour ſuivant & les autres, ſi les douleurs aigues & les évacuations ſanglantes ſubſiſtent, on réitére l'ipecacuanha.

5. Pour procurer le ſommeil, lui donner une doſe convenable d'un narcotique, comme un demi-gros de *diaſcordium*.

6. Si les ulcéres formés au *rectum* deviennent conſidérables, ce qu'on connoît par l'évacuation abondante du pus : donner deux priſes par jour de la poudre d'ipecacuanha, laiſſer huit heures d'intervales de l'une à l'autre, & faire entrer dans les lavemens un demi-gros de cette poudre, avec quinze grains de poudre de corail.

7. Si on aperçoit encore du pus, faire prendre du baume de Copahu : une infuſion des herbes vulnéraires, & les eaux de forges, ou autres ferrugineuſes. Au reſte, la poudre d'ipecacuanha ne doit pas être donnée à des perſonnes qui ſont pulmoniques, ou fort maigres, ou qui ont des ſchirres.

8. Pour le régime le malade doit prendre des bouillons de quatre en quatre heures : dîner avec un potage : ſouper avec une panade & un œuf frais, & s'il y a de la fiévre, s'en tenir aux bouillons.

On peut faire cette panade avec deux onces de mie de pain raſſis émiettée : on la met dans un pot de terre avec une pinte d'eau ou de lait : s'il n'y a pas beaucoup de fiévre on y ajoute une pincée de ſel & un peu de canelle. On fait bouillir le tout à petit feu juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en conſiſtence de panade : on le paſſe avec forte expreſſion, on y ajoute une cuillerée de ſucre & deux jaunes d'œufs : on fait frémir le tout un moment pour que les jaunes d'œufs cui-

ſent. Lorſque les douleurs ſont vives, on peut y ajouter deux cuillerées d'huile d'olive, la boiſſon doit être une tiſane faite avec la racine de chicorée ſauvage, du chiendent, la raclure de corne de cerf & la réglisſe.

On ne doit arrêter la Dyſſenterie qu'après cinq ou ſix jours au moins : autrement on augmenteroit la douleur & l'inflammation. Il faut donner des lavemens faits avec la joubarbe, & la plante de la morelle chargée de ſes baies ou fruits : faire un bouillon avec eau, beurre, pimprenelle, & que le malade en prenne un pendant trois jours : mettre une groſſe pincée de feuilles de ſureau cueillis en bonne ſaiſon, ſéchées à l'ombre & infuſées pendant douze heures dans demi-ſeptier de vin blanc.

Autre remede. Prenez des eaux diſtillées de lis & de plantain, de chacune 2 onces : de celle de rencuée : de l'eau de canelle orgée, un gros de diaſcordium, demi-gros de l'huile d'amandes douces, du ſyrop de grande conſoude, & de celui de coings, de chacun une once ; de l'extrait d'opium, un grain ; faites de tout cela un julep qu'on prendra le ſoir. Ce reméde calme l'inflammation de toutes les parties ; on doit l'accompagner de lavemens anodins.

Autre : Prenez, dit Quercetan, une pomme de courtpendu, creuſez-la, & mettez y un gros de cire blanche & autant de gomme arabique, faites la cuire au feu : donnez-la au malade, qui aprés l'avoir mangée, boira un verre d'une décoction aſtringente.

E

EAU. L'eau eſt auſſi néceſſaire à la vie que l'air qu'on reſpire : c'eſt un de ces Elémens qui environnent l'homme, qui entrent dans ſa compoſition, & qui modérent ce feu inné qui le conſumeroit bien vîte, ſi on le laiſſoit jouir de toute ſa liberté.

L'eau pour être bonne doit n'avoir ni odeur, ni goût, ni couleur, s'échauffer & ſe refroidir aiſément, ne laiſſer aucun ſédiment ſenſible, lorſqu'elle eſt évaporée ſur le feu, cuire aiſément les légumes. La plus legére eſt la meilleure : celle de riviére eſt meilleure que celle de fontaine, & cette derniére que celle de puits. L'eau priſe en une quantité raiſonnable, rafraîchit & humecte, eſt par elle-même un grand diſſolvant, mais ſon excès affoiblit beaucoup l'eſtomac, & peut cauſer l'hydropiſie. Au reſte, elle convient en plus grande quantité aux bilieux & aux mélancoliques.

L'eau eſt la premiére boiſſon que la nature ait deſtinée

pour l'homme, & il eſt démontré qu'il en retire de grands avantages. En effet, l'Eau a des propriétés admirables : elle rend le chile plus fluide, plus doux, moins chaud, moins irritant : elle donne plus de fluidité au ſang & aux autres humeurs : elle tempére l'acrimonie des urines, & en facilite l'écoulement, délaie les liqueurs trop épaiſſes, entretient la ſoupleſſe des fibres, & prévient leurs violentes contractions : elle donne au ventre plus de liberté, & modere l'effervescence de la bile.

Il eſt conſtant qu'elle eſt un fort bon ſudorifique, & un excellent fébrifuge. En effet, il n'y a preſque point de maladie où l'on ne preſcrive une ample boiſſon de tiſanne & de fréquens lavemens.

L'eau de la Seine, par exemple, a une vertu purgative, elle tient le ventre libre : une ou deux pintes d'eau priſes le matin à jeun ſont un bon purgatif pour bien des perſonnes. Cette eau a ſouvent guéri ces fiévres d'été dont les ſymptômes ſont une grande ardeur dans les entrailles ; on la regarde encore comme capable de lever les obſtructions : il y a des gens qui ont prétendu qu'elle contenoit un vrai ſel de glauber tout formé.

L'Eau eſt un des principaux inſtrumens de la digeſtion : elle eſt le plus puiſſant diſſolvant qui ſoit dans la nature. Elle diſſout généralement tous les ſels : elle donne du reſſort aux fibres : priſe chaude, elle fond les glaires, provoque les ſueurs : elle remédie à la foibleſſe des premiéres voies, laquelle cauſe les amertumes de la bouche, les aigreurs & les ardeurs de l'eſtomac, les indigeſtions : elle adoucit les liqueurs âcres ou ſalées qui ſervent à la digeſtion : elle détourne promptement les nauſées & les vomiſſemens : & elle eſt le fluide le plus utile dans les indigeſtions, ſurtout ſi on y fait infuſer quelques feuilles de thé. Elle eſt d'une grande efficacité dans les coliques.

L'Eau eſt un des plus doux purgatifs, & dont on ne doit craindre aucun accident. Dans les maladies aigues elles tient le ventre libre : dans les chroniques, elle délaie la bile & toutes les humeurs groſſiéres, & quand elle eſt ſagement adminiſtrée, elle eſt capable de guérir efficacement les vertiges, maux de tête, inſomnies, coliques habituelles, vents impétueux, mélancolie, vapeurs. Comme l'eau tiéde provoque le vomiſſement elle eſt un excellent remède pour les maladies d'eſtomac : elle en fait ſortir cette matiére graſſe & gluante qui eſt la cauſe de toutes les maladies. On convient néanmoins que quoique l'eau ait de ſi grandes vertus, il y a des cas ou elle doit être animée de certains principes, afin de ne point trop relâcher les fibres ; c'eſt à un Médecin à diſtinguer ces cas : & les effets ſalutaires dont on vient de parler n'empêchent pas qu'on

se doive employer des remédes plus efficaces, lorsque la nature du mal le demande.

SOURCE D'EAU, moyens d'en trouver. Les signes qui marquent les sources d'eau cachées dans la terre sont : 1. les joncs, les roseaux, le saule, l'aune, le lierre, & autres plants aquatiques. 2. Les vapeurs humides qui s'élevent par ondes dans un endroit avant le soleil levé, ou les vapeurs, subtiles qui forment une espéce de colomne dans l'air. C'est dans le mois d'Août qu'on doit faire cette recherche, parce que les pores de la terre sont plus ouverts, & sur les côtés des collines & des montagnes expoſées aux vents humides & pluvieux. D'ailleurs, l'eau de ces endroits-là est plus abondante & plus saine que celle qui sort des vallées : celle des terre sablonneuses & semblables au sable de riviére est fort bonne, mais moins abondante : en général on trouve plus facilement des sources à la pente des montagnes & du côté septentrional. L'eau des puits lorsqu'on est près d'une riviére est ordinairement la même que celle de la riviére : hors ce cas l'eau de puits est, de même que celle de fontaine, une eau de source, mais avec cette différence, que la source de l'eau de puits est plus basse que celle des fontaines. Les lits les plus sûrs pour trouver de l'eau sont le gravier & un gros sable brun : on n'en trouve point sous les lits de craie, sur-tout quand celle-ci est ferme & dure, lorsque la terre est noire & mollasse, ce qui marque un sol marécageux, l'eau qui en sort est mauvaise & puante.

A l'égard du moyen qu'on emploie par la Baguette divinatoire, il est constant qu'on la voit manquer dans les mains de la plûpart des hommes, & souvent dans celles qui y sont le plus éxercées ; d'où l'on doit conclure qu'elle est un don particulier que la nature n'accorde pas à tout le monde, & qui supoſe par conſéquent une certaine disposition ou propriété du corps de l'opérateur, comme seroit une transpiration de corpuscules plus subtils & plus délicats : au reste, rien n'empêche qu'on n'en puisse faire l'essai en cas de besoin.

La source d'eau étant trouvée, on doit chercher avec le niveau & le plus justement qu'il se pourra, si elle peut être conduite jusqu'au lieu où on la destine ; sçavoir, combien de pente il pourroit y avoir depuis la source jusqu'au réservoir, & s'il n'y a point de haut ou de bas, afin de mettre les tuyaux de niveau pour ne pas prendre la pente d'eau.

2. On doit creuser des puisards ou regards de distance en distance ; ils servent à faire connoître la profondeur de l'eau : on pratique des conduits sous terre qui communiquent l'eau dans tous les puisards, & on choisit un endroit

pour ſervir de réſervoir, pour de là la conduire où l'on en a beſoin ; ſi on craint la dépenſe, on peut raſſembler & conduire les eaux plates par de ſimples tranchées qu'on remplit de cailloux, ou par des pierrées faites dans un bon fond.

Pour élever les eaux des riviéres ou des étangs, on ſe ſert de pompes foulantes ou aſpirantes que l'on fait aller avec des roues par le moyen d'un cheval ou de moulins à eau & à vent, ou de roues à godets.

Dans les conduites il faut éviter, autant qu'on peut, les coudes & les équerres, ou du moins prendre les coudes d'un peu loin : on ne doit les faire paſſer que dans les allées, & jamais ſous les arbres. Lorſqu'elles ſont longues, on y met des ſoupapes pour laiſſer aux vents une ſortie.

Pour conduire les eaux forcées, c'eſt-à-dire, qu'on a fait monter par des pompes, il faut des tuyaux de bois, ou de fer, ou de plomb. Le premier tuyau doit avoir l'ouverture plus large que les autres : on empêche l'engagement des conduits en y pratiquant des ventouſes ; on met à l'entrée des tuyaux une grille de fer pour arrêter les groſſes ordures ; on y fait paſſer par un regard une ficelle, auquel eſt attachée une poignée d'épines, ou un paquet de branches de houx. *Voyez* RESERVOIR, JET D'EAU, BASSINS.

Les regards ou puiſards ſont de petits puits qu'on fait au-deſſus des tuyaux : on y met au fond une petite auge de pierre avec une entaille à chaque bout pour poſer deux tuyaux, l'un pour décharger l'eau dans l'auge, l'autre pour la reprendre & la couler juſqu'au baſſin.

EAU-DE-VIE. Liqueur ſpiritueuſe & inflammable, qu'on tire du vin par la diſtillation. Maniére de la faire.

1. Il faut choiſir avec beaucoup d'attention le vin le plus convenable. Il y a des vins très-propres à faire de l'eau-de-vie, d'autres le ſont beaucoup moins. Les vins de Languedoc & de Provence rendent beaucoup d'eau-de-vie au tirage quand on les brûle dans leur force. Les vins d'Orléans & de Blois en rendent encore davantage ; les meilleurs vins pour l'eau-de-vie ſont ceux des terroirs de Coignac & d'Andaye, quoiqu'ils ne ſoient point eſtimés pour la boiſſon ; au contraire, ceux de Bourgogne & de Champagne, quoique d'un goût ſi fin & ſi eſtimé, rendent très-peu au tirage. Les vins de Ligueur en rendent encore moins, ou plutôt très-peu : tels ſont les vins d'Eſpagne, de Canarie, d'Alicante, de Chypre, les vins Muſcats, de Grave, d'Hongrie, & autres de ce genre.

2. On doit bien laver & eſſuyer la chaudiére, la remplir de vin juſqu'au tiers environ, pour laiſſer du jeu à

l'ébullition. 3. Couvrir la chaudiére de ſon chapiteau, le lutter éxactement, diſpoſer le réfrigerent, de façon que le bec paſſe au travers. 4. Faire proviſion d'eau & de linge mouillé pour rafraîchir le chapiteau. 5. Faire un grand feu ſous la chaudiére pour la faire bouillir, & quand elle ſera en train le diminuer peu à peu pour prévenir les accidens. 6. Après le premier tirage, éxaminer ce que le vin brûlé aura produit d'eau-de-vie, & enſuite mettre pour le ſecond tirage un récipient qui puiſſe contenir à peu près la même quantité. Par éxemple, ſi le vin rend un ſixiéme, & que le tirage ſoit de ſix piéces, le récipient doit contenir un muid; s'il rend un peu plus, on garde le reſte pour le repaſſer dans un ſecond tirage.

La bonne eau-de-vie doit être nette & brillante, ni trop blanche ni trop nébuleuſe, pétiller, & mouſſer étant verſée dans un verre, ſe deſſécher promptement ſur la main lorſqu'on l'en a frottée.

On peut tirer parti de la lie & du marc de vin & la diſtiller. A l'égard de la lie, on doit mettre d'abord un peu d'eau & de ſable, au fond de la chaudiére pour empêcher l'eau-de-vie de prendre un mauvais goût. 2. Ne pas pouſſer le feu auſſi vivement qu'on le pouſſe lorſqu'on fait brûler du vin: le reſte ſe fait de la même maniére.

Pour le marc du vin, quand on veut le diſtiller, on doit avoir une plaque de cuivre de la même circonférence que la chaudiére: elle doit être ſoutenue par un trépied d'environ un demi-pied de haut, & être percée comme une écumoire: enſuite mettre un demi-pied d'eau dans la chaudiére, enſorte que l'eau paſſe la plaque d'un travers de doigt; puis mettre le marc de vin ſur la plaque & pouſſer le tirage à grand feu. L'eau-de-vie qu'on en tirera ſera bonne & forte ſi le marc n'a pas été extrêmement preſſé. Les vinaigriers tirent parti de l'un & de l'autre pour faire du vinaigre. Tous les fruits, excepté la pomme & la figue, peuvent ſe confire à l'eau-de-vie.

Les vins les plus forts ne ſont pas ceux qui rendent le plus d'eau-de-vie: ceux qui commencent à ſe paſſer en rendent davantage, parce que l'eſprit de ceux-ci eſt plus diſpoſé à être enlevé que celui des vins excellens.

L'eau-de-vie eſt chaude, pénétrante: elle réſiſte à la corruption, fait revenir les apoplectiques & les léthargiques, auxquels on en donne une cuillerée: on leur en frotte auſſi les poignets, la poitrine & le viſage. Elle réſout les tumeurs froides, empêche la coagulation du ſang, réſout le ſang caillé: eſt bonne contre l'érépipele & les contuſions, guérit les plaies.

L'eau-de-vie bien distillée plusieurs fois donne l'esprit de vin.

EAU de la Reine d'Hongrie : maniére de la faire. Prenez des fleurs de romarin nouvellement cueillies en leur vigueur : remplissez-en la moitié d'une cucurbite de verre : versez dessus de l'esprit de vin, jusqu'à ce qu'il surpasse de deux doigts les fleurs. Couvrez la cucurbite de son chapiteau : laissez la matiére en digestion pendant trois jours : ensuite y ayant adapté un récipient & lutté exactement les jointures, on fera la distillation au feu de sable, mais il ne faut pas pousser le feu trop fort : on gardera l'eau distillée dans une bouteille bien bouchée. Cette eau est bonne pour la paralysie, l'apoplexie, la léthargie, maux de cœur & d'estomac. La dose est depuis une dragme jusqu'à trois.

Quelques-uns mêlent avec les fleurs, des feuilles de romarin, pilées & écrasées pour rendre l'eau plus forte.

EAU divine. Pour faire cette Eau, prenez de l'eau de fleur d'orange, de la coriandre & de la muscade pilées ensemble. Mettez le tout dans l'alambic avec de l'eau & de l'eau-de vie : posez-le sur un feu ordinaire, & faites distiller votre recette. Lorsque les esprits sont tirés, faites fondre du sucre dans la quantité d'eau requise. Versez sur ce syrop vos esprits distillés : mêlez bien le tout, & passez à la chausse pour le clarifier.

La recette pour l'eau divine en liqueur simple ou commune est : 1. soixante gouttes de néroli de fleur d'orange. Le néroli est une espéce d'huile qui surnage sur l'eau de fleur d'orange, quand on la distille : il en est la quintessence ; & c'est pour avoir de ce néroli que l'on fait distiller la fleur d'orange, car la force du feu fait monter la quintessence plus facilement : c'est au bain de vapeur que se fait le meilleur néroli. 2. Prenez une once de coriandre & une petite muscade : distillez ces matiéres avec trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie ; trois pintes & demi septier d'eau & une livre & un quart de sucre pour faire le syrop.

EAU de Millefleurs. On apelle ainsi l'urine de vache nouvellement sortie de l'animal, & que l'on a fait paître dans les prairies où croissent les meilleures herbes pendant le mois de Mai, & lorsque les plantes sont en fleur & les herbes dans toute leur force.

Cette urine est purgative, convient dans l'asthme, l'hydropisie, rhumatisme, goutte sciatique, vapeurs. Il y a des personnes qui y ont recours lorsqu'elles n'ont point la commodité de prendre les eaux minérales qui leur ont été ordonnées. On passe cette urine aussi-tôt qu'on l'a reçue dans un vase, & le malade la boit toute chaude à la valeur d'un

demi-ſeptier : il ſe promène enſuite une heure ou deux, ayant une ſerviette chaude ſur l'eſtomac, il peut continuer cet uſage pendant dix ou douze jours, à moins qu'il ne ſe ſentît trop affoibli par les évacuations.

EAU de Noyau. Pour faire de cette Eau il n'eſt pas beſoin de diſtillation. Le meilleur & le plus sûr eſt de la faire avec des amandes améres, au lieu de celle de pêche, d'abricot, &c. qui ſont ſujettes à bien des inconvéniens, tantôt n'étant pas aſſez améres, tantôt étant trop ſéches, ou ne l'étant pas aſſez. Prenez des amandes de l'année, fraîchement caſſées : ôtez celles qui pourroient être gatées : pilez-les à ſec : faites un ſyrop avec du ſucre & de l'eau fraîche : mettez dans ce ſyrop l'eau-de vie, remuez ce mêlange ; puis mettez-y dedans vos amandes pilées : paſſez le tout à la grande chauſſe.

La recette, par éxemple, pour vingt pintes d'Eau de noyau, eſt dix pintes d'eau-de-vie, quatre livres de ſucre, dix pintes d'eau, & une livre d'amandes améres.

EAU roſe. (maniére de la faire) Prenez des roſes nouvellement épanouies, pâles ou blanches, des plus odorantes, cueillies après le lever du ſoleil. Mondez-les de leurs pellicules : écraſez-les bien dans un mortier de marbre : mettez les dans la cucurbite, verſez deſſus du ſuc d'autres roſes ſemblables, tiré nouvellement par expreſſion pour les humecter. Placez le vaiſſeau au bain-marie, couvrez-le de ſon chapiteau, garni d'un réfrigérent : adaptez-y un récipient : luttez éxactement les jointures ; laiſſez la matiére en digeſtion pendant deux jours, puis faites la diſtillation par un bon feu, ayant ſoin de changer l'eau du réfrigérent, à meſure qu'elle s'échauffera. Quand vous aurez diſtillé environ les deux tiers de la liqueur, faites ceſſer le feu ; & ayant ſéparé les vaiſſeaux, mettez la matiére reſtante à la preſſe pour en tirer le ſuc, lequel vous remettrez diſtiller comme devant, & vous aurez une belle Eau de roſe : on l'expoſera quelques jours au ſoleil dans des bouteilles débouchées, afin d'exciter ſon odeur ; puis on les bouchera. Cette Eau fortifie la poitrine, le cœur & l'eſtomac ; la doſe eſt depuis une once juſqu'à ſix.

Si à la place des roſes pâles ou blanches, on employoit les roſes rouges pourprées, l'Eau qu'on en tireroit ſeroit aſtringente, & propre pour arrêter le cours de ventre, le crachement de ſang & la colique.

EAU ſans pareille. Liqueur compoſée des quatre quinteſſences : ſavoir, de cédra, de bergamotte, d'orange de Portugal, de limon : on diſtille les matiéres ſur un feu ordinaire ſans phlegme, & on rectifie les eſprits.

Recette pour quatre pintes d'Eau au fruit. Mettez dans l'alambic les zeſtes de douze citrons, cinq pintes d'eau-de-vie & chopine d'eau : tirez vos eſprits dans un récipient de

quatre pintes : filtrez au coton les phlegmes qu'il y aura, & l'Eau d'odeur ſera très-claire. Pour en faire quatre pintes en quinteſſence des quatre fruits, mettez dans l'alambic deux gros de quinteſſence de cédra, deux gros de celle de bergamotte, deux gros de celle d'orange de Portugal, & deux gros de celle de limette, avec cinq pintes & chopine d'eau-de-vie ſans eau, & dont vous tirerez les eſprits.

EAU vulnéraire, dite autrement d'Arquebuſade. Prenez grande conſoude feuilles & racines, feuilles de petite ſauge, d'armoiſe & de bugle, de chaque une poignée : bétoine, ſanicle, grande & petite marguerite, grande ſcrophulaire, plantain, aigremoine, verveine, abſynthe, & fenouil, de chaque deux poignées : millepertuis, ariſtoloche longue, orpin, véronique mâle rampante, petite centaurée, millefeuille, tabac verd, piloſele, menthe ou baume de jardin & hyſſope, de chaque une poignée : hachez le tout, cueillez le plus en vigueur qu'il ſe pourra, & l'écraſez bien dans un mortier de marbre : mettez-le dans un grand vaiſſeau de terre, verſez deſſus ſix pintes de vin blanc : brouillez la matiére avec un bâton : bouchez le vaiſſeau & le placez en digeſtion dans le fumier de cheval ou dans un lieu chaud pendant trois jours. Enſuite faites-la diſtiller par le bain-marie ou de vapeur, & quand vous aurez tiré environ la moitié de l'humidité, laiſſez refroidir les vaiſſeaux ; ſéparez-les : mettez à la preſſe ce qui ſera demeuré dans la cucurbite : remettez diſtiller le ſuc exprimé comme devant, & ayant mêlé la premiére & la ſeconde Eau enſemble, gardez-la dans une bouteille bien bouchée. Cette Eau eſt bonne pour les plaies venant de coups de fuſil, pour les contuſions, les diſlocations, pour nettoyer les ulcéres, pour réſiſter à la gangréne : elle fait venir ſes chairs & les fortifie.

EAU de Poulet. Rempliſſez un poulet plumé & vuide de ſes entrailles, d'une once & demie des quatre ſemences froides, mondées & écraſées : mettez-le dans un pot terre verniſſé : verſez deſſus trois pintes d'eau de riviére : faites-le bouillir à petit feu juſqu'à la réduction de deux pintes : paſſez le tout avec une legére expreſſion : laiſſez repoſer cette Eau & la repaſſez. On en donne aux fébricitans, entre les bouillons, pour tempérer l'ardeur de la fiévre, principalement dans les fiévres continues, les inflammations du poumon, les ardeurs d'urine, & aux malades de complexion délicate.

EAU de ris. Prenez une once de ris, deux onces de ſeigle & les écraſez : joignez-y une douzaine d'amandes améres pilées & concaſſées : faites bouillir le tout à petit feu dans trois pintes d'eau juſqu'à réduction de deux pintes, & le paſſez par une étamine avec legére expreſſion : elle eſt pro-

pre pour humecter la poitrine, & convient à toutes les perſonnes maigres & ſéches.

EAU de gruau. Prenez deux onces de gruau bien lavé, faites-le bouillir dans un coquemar de terre avec deux pintes d'eau réduites à trois chopines : laiſſez-le refroidir : paſſez-le, ajoutez-y une once de ſyrop de capillaire, pour ceux qui prennent le lait d'âneſſe.

EAUX minérales ; il y en a de pluſieurs ſortes, les unes froides & les autres chaudes. Les plus célébres ſont celles de Forges, de Vichi, de Bourbon l'Archambaut, de Vals, de Sainte-Reine, de Bourbonne, de Plombieres, de Bagneres, de Spa, d'Aix-la-Chapelle, de Balaruc, de Paſſy prés Paris. Toutes ces Eaux ont un grand raport entr'elles, tant pour leur propriété que pour leur uſage.

Voici celles dont on uſe le plus ordinairement.

Les Eaux de Forges ſont efficaces dans les maladies qui dépendent d'obſtruction récentes & invétérées : elles conviennent dans les vomiſſemens, les coliques d'eſtomac tant bilieuſes que venteuſes, les cours de ventre lientériques, les pertes de ſang habituelles, les affections mélancoliques, les vapeurs, vertiges, paſſions hyſtériques, &c. Elles ſont un effet incomparablement meilleur lorſqu'on va les prendre ſur les lieux : il y a un régime à obſerver lorſqu'on prend les eaux de quelque nature qu'elles ſoient : il conſiſte dans une ſaignée préliminaire, des purgations au commencement, au milieu & à la fin, & des lavemens. On ne doit manger que du rôti & du bouilli : s'abſtenir de tout fruit & de tout ce qui eſt crû, ne point faire maigre, boire de bon vin, mais bien trempé.

La doſe eſt quatre verres d'un demi-ſeptier chacun le premier jour, laiſſant un quart-d'heure de diſtance entre chaque verre. Le ſecond jour, on en prendra cinq ou ſix : enſuite on augmentera d'un verre chaque jour juſqu'à ce qu'on ſoit parvenu au nombre de huit ou dix verres qu'on continuera de boire dix ou douze jours au plus ; le tout à moins qu'on ne ſente des gonflemens d'eſtomac, ou des embarras dans la tête, car alors on s'en tiendra au nombre de verres que l'on pourra ſuporter ſans en ſouffrir.

Si les Eaux ne purgeoient point & ne paſſoient que par les urines ; prendre le ſoir un lavement purgatif, & le lendemain mêler dans les trois premiers verres un gros de ſel polycrete. Ces Eaux ne ſont point bonnes dans les maladies de poitrine, ni à ceux qui l'ont étroite & foible. Les dix jours de boiſſon expirés, il faut diminuer d'un verre chaque jour, juſqu'à ce qu'on ſoit revenu au premier nombre de quatre verres, & que l'on continue quelques jours ſi on s'en trouve bien.

EAUX de Vichi. Elles conviennent dans toutes les mala-

dies où il s'agit de fondre les humeurs & de déboucher les premiéres voies, telles que les pâles-couleurs, les jaunisses, les fiévres quartes opiniâtres, les dispositions schirreuses, l'asthme, les embarras de la tête, les assoupissemens continuels, engourdissemens de membres, paralysie, & dans toutes les maladies qui affligent les nerfs.

Le régime est à peu près le même que dans l'usage des Eaux des Forges. La dose est de commencer par huit verres. Ensuite douze & quatorze; & cela pendant huit ou dix jours, au bout desquels on diminue le nombre jusqu'à ce que le douziéme ou quatorziéme jour soit expiré.

Ceux qui ont des maladies où les parties extérieures & les nerfs sont attaqués comme dans la paralysie, rhumatisme, &c. ne peuvent se dispenser d'aller sur les lieux pour se faire donner la douche: on apelle ainsi l'effusion forte & réitérée pendant près d'une demi-heure qu'on fait de ces Eaux, & notamment celles du puits quarré, sur les parties affligées; on la fait ordinairement sur l'épine du dos dans toute son étendue, les bras, les cuisses, les jambes, la paume de la main, mais jamais sur la tête, la poitrine & le bas-ventre; ces douches se donnent pendant six jours & le matin à jeun, observant de boire un verre d'eau minérale en entrant, & un autre en sortant du lieu où l'on fait donner la douche; ensuite on se met dans un lit bien chaud, & on se garde de s'exposer à l'air froid pendant les six jours qu'on reçoit la douche.

Eaux de Bourbon. Ces Eaux, dont les unes sont chaudes, les autres froides, doivent être prises sur les lieux, & ne se transportent point ailleurs.

Les chaudes conviennent dans toutes les obstructions & embarras des viscéres, les vomissemens habituels, l'apétit excessif & déréglé, & dans les maladies qui ont pour cause la foiblesse, la dépravation du ferment de l'estomac: dans les paralysies, les sciatiques, les rhumatismes, les engourdissemens des membres, la foiblesse & le relâchement des parties nerveuses, surdités & duretés d'ouie.

Les froides s'emploient dans les pâles-couleurs, les vertiges, les vapeurs même les plus fortes, les épilepsies, les maladies de la peau comme galles, dartres, &c. mais elles ne conviennent point dans les dispositions inflammatoires.

Le régime à observer avant de les prendre, est à peu près le même que celui des autres.

La dose est cinq ou six verres le premier jour: on augmente de deux verres chaque jour; le tout jusqu'au nombre de douze ou quatorze verres au plus pendant quinze jours, à compter du jour qu'on commence de les prendre, & même plus long-tems si la maladie est invétérée, ou si on ne peut boire qu'une petite quantité de verres.

EAUX de Paſſy (les) conviennent dans le même genre de maladie que les précédentes ; ſçavoir, les vices de l'eſtomac, & demandent à peu près le même régime. Ces Eaux ſont imprégnées d'une matiére ferrugineuſe, qui renferme un acide d'un eſprit vitriolique très-léger, très-volatil, & en petite quantité. De ſorte que pour les prendre utilement, il eſt à propos de les prendre ; 1. ſur le lieu & dans une ſaiſon qui ne ſoit pas trop chaude, de peur que leur eſprit vitriolique ne fût diſſipé ; 2. dans un tems qui ne ſoit ni trop froid, ni trop pluvieux, car l'action de l'eſprit vitriolique pourroit être arrêtée par le froid, ou émouſſée par une trop grande quantité d'eau.

En général, toutes ces différentes Eaux contiennent des parties métalliques, du ſel commun, du nitre, du vitriol, du ſoufre, du bitume, de l'alun, du fer, &c. telles Eaux ne contiennent qu'une de ces ſubſtances, d'autres Eaux en contiennent pluſieurs ; de-là, les différentes qualités des Eaux minérales. Or, le mêlange & l'action des ſels, des parties pierreuſes ou métalliques, diſſipe les obſtructions, guérit, en facilitant la circulation du ſang, les rhumatiſmes, les paralyſies, les langueurs : on a d'ailleurs l'agrément de trouver aux Eaux de Paſſy, de Forges & de Bourbon, quantité d'honnêtes gens qui forment une compagnie agréable & amuſante, malgré les maux divers qui les réuniſſent.

EAU minérale artificielle. Les perſonnes qui ſe trouvent dans l'impoſſibilité de prendre des Eaux minérales, peuvent uſer de l'Eau minérale artificielle qui ſe fait de la maniére ſuivante.

Prenez du tartre martial ſoluble & du ſel de glauber, de chacun une once ; de l'eau de riviére ou de fontaine, dix livres : faites bouillir le tout enſemble juſqu'à diminution du cinquiéme de la liqueur : retirez enſuite le vaiſſeau du feu, & laiſſez raſſeoir cette Eau pendant trois heures. Paſſez enſuite la liqueur par un linge plié en trois, & mettez-là en bouteilles que vous garderez dans un lieu frais. Les maladies auxquelles cette Eau convient ſont la bouffiſſure, les pâles-couleurs, la ſupreſſion des régles & toutes autres où le ſang eſt épais & viſqueux : on prend trois verres tiédes le matin à jeun, à un demi quart-d'heure d'intervalle de chacun, & on ſe promene dans la chambre ou à l'air ; ce remède ne convient point aux perſonnes qui ont la poitrine délicate. *Voyez* PALES-COULEURS.

EAU minérale, martiale, apéritive. Prenez une once de limaille d'aiguilles d'acier ou de fer : extrêmement fine ; lavez-la pluſieurs fois dans l'eau chaude pour la dégraiſſer & la nétoyer. Laiſſez-la ſécher, & la mettez dans une

bouteille de verre avec un gros de clous de girofle & autant de canelle en poudre ſubtile ; puis verſez par-deſſus une pinte de bon vin blanc ; bouchez bien la bouteille, & la laiſſez infuſer à froid pendant ſix jours : pendant ce tems remuez la bouteille trois ou quatre fois par jour ; le ſeptiéme, verſez cette teinture avec le marc dans une terrine de grès, ajoutez-y ſix pintes d'eau de fontaine. Quand le tout aura été bien remué pendant un grand quart-d'heure avec une cuiller, laiſſez-le repoſer & verſez-le enſuite par une étamine fine à clair dans ſept bouteilles que vous boucherez éxactement. La doſe eſt un demi-ſeptier tous les matins en deux verres à une demi-heure de diſtance, & autant trois ou quatre heures après le dîner. On continue cet uſage pendant trois ſemaines ou un mois : on ſe purge au commencement, au milieu & à la fin avec des purgatifs convenables. Cette eau eſt fort bonne pour les obſtructions : c'eſt un excellent apéritif. *Voyez* APERITIFS.

Si les obſtructions ſont invétérées, on prend de cette eau pendant deux mois en ſe purgeant tous les dix jours. *Voyez* OPIATE.

EAUX ET FORETS. On apelle ainſi la Juriſdiction dont les Officiers ſont prépoſés pour avoir la police ſur la pêche, la chaſſe & les bois ; connoître des différends qui ſurviennent à ce ſujet, & empêcher les malverſations qui s'y commettent. Ces Officiers ſont, 1. les Gruyers qui ſont des Juges de campagne qui connoiſſent en premiére inſtance des moindres délits commis ; 2. les Maîtres Particuliers qui ſiégent dans les Villes, & connoiſſent en premiére inſtance de tout ce qui concerne les Eaux & Forêts, & des apellations des Sentences rendues par les Gruyers ; 3. les Maîtres des Eaux & Forêts qui ſont les Juges ſupérieurs de ces mêmes matiéres : ils connoiſſent en premiére inſtance, à la charge de l'apel, des actions que l'on intente devant eux, lorſqu'ils procédent aux viſites, vente des Forêts & adjudications des bois du Roi. Ils peuvent faire toutes ſortes de réformations, & procéder contre les Officiers qu'ils trouvent en fraude, ſauf l'apel au Siége de la Table de Marbre, qui eſt une Juriſdiction dont le Siége eſt à Paris. Les Officiers qui la compoſent, jugent à l'ordinaire & à l'extraordinaire : quand ils jugent à l'ordinaire, l'apel de leurs Sentences ſe releve au Parlement, & quand ils jugent à l'extraordinaire, leurs Jugemens ſont en dernier reſſort.

EBOURGEONNER. Terme de la taille des arbres fruitiers : c'eſt ôter avec la ſerpette les branches inutiles, & toutes celles qui ſont de la confuſion, afin que les bonnes ſe fortifient.

ECART ou effort d'épaule, mal des chevaux. C'eſt une extenſion violente des ligamens qui attachent l'épaule du cheval à ſon corps, & qui le fait boiter plus ou moins, ſelon la violence de l'effort qu'il a fait. S'il fauche en marchant, c'eſt-à-dire, s'il porte la jambe en tournant, faiſant un demi-cercle avec le pied, au lieu de le porter droit en avant, c'eſt une marque aſſurée qu'il a fait un Ecart, c'eſt-à-dire un effort à l'épaule; ou qu'il eſt entr'ouvert, c'eſt-à-dire que l'épaule eſt entr'ouverte. On connoît encore s'il boite de l'épaule, & non du pied, lorſqu'il boite moins quand il eſt échauffé à marcher: on peut encore le faire trotter en rond, & remarquer la maniére dont il poſe le pied. Quoi qu'il en ſoit, dès que le cheval boite, on le fait déferrer, on éxamine le pied, on manie le pâturon, pour voir s'il n'y a point quelque javar; on paſſe la main autour du boulet, pour voir s'il n'a point d'entorſe, puis le long du nerf, & on lui tâte l'épaule aſſez rudement pour juger de l'endroit du mal par la douleur qu'il témoignera. S'il boite de l'épaule, mais peu, faites le ſaigner du cou; faites-le nager ſoir & matin un demi-quart d'heure, & frottez lui l'épaule avec de l'eau-de vie. S'il ne guérit pas, après l'avoir fait ſaigner, mêlez ſon ſang que vous aurez ſoin de remuer, avec un demi-ſeptier d'eau-de-vie, & frottez-lui l'épaule: le lendemain mettez-lui un patin au pied contraire s'il ne s'apuie pas ſur le pied malade: entravez les pieds de devant s'il montre le chemin de Saint Jacques, frottez l'épaule avec une livre de ſavon noir. Prenez du véritable onguent roſat, du populeum, de l'althéa & du miel, de chacun une livre: mêlez le tout à froid, & frottez-lui l'épaule tous les jours avec cet onguent apellé de Montpellier. Lorſqu'il ne boite plus, laiſſez-le quelque tems à l'écurie ſans le faire marcher ni promener.

ECHALAS (les) ſont un objet de la dépenſe de la culture des vignes. Dans les environs de Paris & en bien d'autres endroits, on pique en terre les Echalas après le premier labour: il faut pour un arpent de vigne, dont les ſeps ſont plantés à un pied & demi les uns des autres, vingt bottes d'Echalas, qui ſont un mille: après les vendanges on doit déchalaſſer les vignes, & mettre les Echalas en monceaux: l'Echalas dure plus long-tems lorſqu'il eſt piqué en terre, que mis en chevalet, parce que de cette derniére maniére il pourrit davantage.

Les bons Echalas ſont ceux de quartier; on les fait de bois de fente de chêne, depuis trois pieds juſqu'à quinze. Aux environs de Paris & de la Loire on les fait de quatre pieds & demi de long, ſur un pouce de quarré. Il y a quarante Echalas à la botte pour Paris, & cinquante pour la Provin-

Echalas à la botte pour Paris, & cinquante pour la Province; ceux depuis six juſqu'à quinze pieds de long, ſont pour les treillages : on vend le cent d'Echalas depuis quarante juſqu'à ſoixante livres.

ECHALOTTE. Plante bulbeuſe auſſi forte que la ciboule, on la cultive de même que l'ail : on plante les Echalottes autour des planches d'oignons, & elles ſe cultivent facilement dès que le terrein leur convient. Sur la fin de l'été on les arrache de terre, & elles ſe conſervent tout l'hiver.

ECHAUDÉS. On les fait avec de la farine, du ſel, des œufs & du beurre, le tout à proportion de la quantité qu'on veut faire. Par éxemple, ſur un boiſſeau de farine il faut cent œufs plus ou moins, ſelon que la farine en peut boire pour s'imbiber, une demi-livre de ſel & cinq livres de beurre : remuez le tout enſemble pluſieurs tours, détrempez votre pâte le ſoir ; formez le lendemain vos Echaudés en petits pains : jettez-les dans un chaudron ; remuez-les avec une écumoire : laiſſez-les juſqu'à ce qu'ils reviennent deſſus : jettez-les dans de l'eau froide : mettez-les égoutter ſur un clayon ; puis mettez-les dans un four dont la chaleur ſoit modérée.

ECHENILLOIR. Inſtrument de jardinage pour ôter les chenilles des arbres : ce ſont des eſpéces de ciſeaux, dont une des branches eſt montée ſur un manche de bois d'environ quatre pieds, & l'autre branche a le fer plus épais & plus large par le haut, afin que ſon poids entraînant ce côté-là, les ciſeaux ſoient toujours ouverts naturellement : il y a auſſi le long du branchon qui tient au manche une languette de fer qui empêche que les ciſeaux ne ſe ferment d'eux-mêmes, en levant ces ciſeaux en l'air : quand on eſt vis-à-vis de la branche où le toupet des chenilles eſt attaché on ferme les ciſeaux, & on coupe cette branche en tirant à ſoi une petite corde qui roule ſur une poulie attachée au haut du manche.

ECLANCHE ou Gigot. C'eſt la cuiſſe d'un mouton. Maniére de l'accommoder : 1. à la Royale : ôtez la graiſſe, la peau & la chair qui eſt autour du manche d'une éclanche bien mortifiée. Battez-la, piquez-la de gros lard bien aſſaiſonné, & de jambon : enſuite farinez-la, & faites-lui prendre couleur dans du ſain-doux chaud ; puis empotez-la avec toutes ſortes de fines herbes, quelque oignon piqué de girofle, de bon bouillon ou de l'eau : couvrez-la bien & faites-la cuire long-tems. Etant cuite dreſſez-la dans un plat ; & verſez par-deſſus un ragoût de champignons ; culs d'artichaux, truffes, ris de veau, le tout bien paſſé.

ECLANCHE de mouton à la chicorée ou aux concombres : faites rôtir une éclanche, & prenez garde qu'elle ne ſoit

pas

pas trop cuite. Faites un bon ragoût avec de la chicorée un peu blanchie & coupée par tranches. Faites un petit roux avec du lard, un peu de farine, & de bon jus : le tout assaisonné avec un bouquet de fines herbes dedans & un filet de vinaigre : servez le ragoût sous votre éclanche : on en fait de même pour les concombres, mais il faut qu'ils soient marinés & coupés par tranches.

ECREVISSES. Sorte de petit poisson fort connu : il y en a de deux sortes, les écrevisses de mer, qu'on apelle hommars, & qui sont fort grosses ; & les écrevisses de riviére, les unes & les autres ont des pattes fort longues & fourchues, disposées à peu près comme des tenailles noires. On reconnoît les mâles à un cordon qui est attaché à la queue avec de petites jambes courtes & blanchâtres.

Les endroits les plus abondans en écrevisses sont les ruisseaux d'eau vive. Pendant le jour elles sont retirées dans les trous souterrains ou sous de grosses pierres : c'est-là qu'il faut leur tendre l'apas.

Pêche des écrevisses. On prend une petite perche, au bout de laquelle on met pour apas une grenouille, ou quelques tripailles d'animaux ; puis, on tend cet apas aux trous où l'on croit qu'il y a des écrevisses, on glisse dessous une petite truble, ou un panier, puis on le leve doucement. On pêche encore les écrevisses à la main, & pour cela, on se met dans l'eau, on fait entrer son bras dans les endroits où l'on juge qu'il y a des écrevisses, & on les prend à la main.

Autre maniére de prendre des écrevisses.

Ayez un vieux liévre mort que vous laissez pourrir dans le fumier pendant huit jours : mettez-le dans un bon fagot d'épines, ou de bois tortu, liez le tout avec une corde, & attachez le bout de la corde avec une pierre : mettez ce fagot dans l'eau, & laissez le ainsi jusqu'au lendemain, retirez-le & vous trouverez le lievre chargé d'Ecrevisses.

On mange les Ecrevisses en différentes sortes de ragoûts : elles entrent principalement dans les bisques.

Coulis d'écrevisses. Faites cuire dans l'eau des écrevisses ; étant cuites, épluchez-les : mettez les coquilles à part, pilez-les avec des amandes douces, passez dans la casserole un oignon coupé par tranches avec un peu de carotes, panais & beurre : étant à demi-roux, mettez-y du bouillon de poisson : assaisonnez de sel, poivre, girofle, champignons, persil, ciboules, croûtes de pain : faites mitonner le tout, délavez-y les coquilles pilées, & les délayez avec le coulis : faites-leur prendre un bouillon ; passez le coulis dans une étamine.

ECRITURES PRIVÉES. Les Ecritures privées, dès qu'elles sont reconnues par devant Notaires ou en Justice,

commencent à être éxécutoires, & emportent hypothéque ſur tous les biens du Débiteur, du jour de la reconnoiſſance.

ECRITURES. (vérifications d') On ordonne en Juſtice la vérification d'Ecritures lorſqu'il s'agit de quelque acte ſur lequel la partie ſe fonde, & que l'autre Partie ſoutient faux ou falſifié. Elle peut ſe faire de trois maniéres: 1. par Témoins, quoiqu'ils ne ſoient qu'au nombre de deux, qui dépoſent avoir été preſens lorſque la choſe a été faite, écrite ou ſignée en leur preſence par celui du fait de qui il s'agit: cette preuve eſt ſuffiſante: 2. par la dépoſition des Témoins qui affirment que c'eſt ſon écriture, & qu'ils lui en ont vu écrire de ſemblable; 3. par comparaiſon d'Ecritures qui ſe fait par des Experts ordinairement Maîtres Ecrivains, ou des Greffiers. Cette vérification doit ſe faire par devant le Juge, où le Procès principal eſt pendant, & ſur des piéces de comparaiſon dont les Parties conviennent, & qui doivent être éxaminées par les Experts.

ECROUELLES. Tumeurs cauſées par une limphe maligne qui étant trop abondante, endurcit les glandes ordinairement autour du cou: ces tumeurs deviennent à la fin chancreuſes & ſemblables à des plaies.

On connoît que ces plaies ſont des écrouelles, lorſqu'en y épliquant un ver de terre dont on coupe les deux extrémités, & l'y retenant avec une bande pendant une nuit, ce ver ſe trouve changé en boue ou en terre.

Pour guérir les Ecrouelles, il faut avant tout, purger le malade deux fois dans quatre jours: ſçavoir, le premier & le quatriéme, avec deux dragmes de ſéné en infuſion, ſans autre choſe. Le lendemain de la ſeconde purgation, lui donner trois doigts de jus de ſouci pour les grandes perſonnes, & deux pour les jeunes, avec un verre de vin blanc, & continuer tous les matins à jeun juſqu'à guériſon, ne le laiſſer manger que deux heures après, & le faire abſtenir de fruit & de tout ce qui eſt épicé ou trop ſalé.

On peut uſer de l'emplâtre ſuivant. Prenez deux onces d'huile d'olive, quatre onces de céruſe, deux onces de litharge d'or, d'eux onces de mirrhe & deux dragmes de camphre; mettez l'huile ſur un feu doux dans une terrine bien verniſſée; quand elle commencera à frémir, verſez-y la céruſe peu à peu, remuant avec une ſpatule de bois: lorſque la céruſe eſt bien diſſoute, mêlez auſſi la litharge d'or en poudre, délayée peu à peu, remuant toujours juſqu'à ce qu'il s'épaiſſiſſe, & qu'il devienne d'une couleur jaune noirâtre: ôtez alors la terrine de deſſus le feu, & un peu après verſez-y la myrrhe, remuant ſans ceſſe pendant un quart-d'heure; puis mêlez le camphre peu à peu, remuant pour le bien incorporer. Couvrez la terrine avec une ſerviette

étant froid, faites-en des rouleaux. Cette emplâtre eſt pareillement bonnes pour les cancers, les fiſtules, les loupes, les bleſſures de fer ou de feu, les douleurs de gouttes, & fait percer les abcès.

Autre Reméde pour les Eorouelles ulcérées. Prenez un gros crapaud vivant, mettez-le dans un pot tout neuf, laiſſez-l'y pendant huit jours, afin qu'il jette toute ſa bave & ſes humidités; au bout de ce tems, mettez-le dans un autre pot de terre neuf avec douze onces d'huile d'olive, & le faites bouillir dedans juſqu'à ce qu'il ſoit entiérement ſec: ajoutez-y quatre onces de cire & les incorporez bien enſemble juſqu'à ce que le cérat ſoit froid.

Après que le malade aura été bien purgé, étendez de ce cérat ſur un morceau de groſſe toile neuve, & apliquez-le ſur l'ulcére. Il faut ſe ſervir du même morceau pendant tout le tems de la guériſon, & ſe contenter de ratiſſer le vieil onguent pour y en mettre de nouveau: après la guériſon, on doit continuer deux mois l'aplication de cette emplâtre.

ECURIES (les) à la campagne ſont placées dans la baſſe cour: elles ne doivent être ni trop chaudes, ni trop froides, ni humides: ainſi on doit les élever un peu au-deſſus du rez-de-chauſſée de la cour, & la place des chevaux un peu plus haute & un peu en pente. Les rateliers doivent régner ſur la longueur de l'Ecurie: la mangeoire doit avoir environ quinze pouces de large & douze de profondeur; les fenêtres doivent être placées au Midi, il en faut une auſſi au Nord pour l'ouvrir pendant les chaleurs. Elle doit être garnie de tous les uſtenſiles néceſſaires, comme étrilles, peignes, éponges, fourches de fer, &c. Le grenier pour le foin, la paille, & l'avoine, doivent être au-deſſus.

ECUSSON. Terme de Jardinage que l'on emploie en parlant de la greffe des arbres: il y a deux ſortes de maniéres de greffer à Ecuſſon: l'une à œil pouſſant, l'autre à œil dormant. La premiére ſe pratique dans le mois d'Avril, la ſeconde en Juillet. *Voyez* GREFFER.

EGLANTIER (l') ou roſier ſauvage: il croît dans les buiſſons, il produit des roſes ſimples de très-peu de durée, & auxquelles ſuccéde un bouton qu'on apelle *gratteau*, qui mûrit en automne & devient rouge: on l'emploie dans les tiſanes apéritives, on en fait auſſi une conſerve apellée Cynorrhodon, bonne pour faire uriner & pour l'eſtomac.

ELIXIR. Liqueur ſpirituelle deſtinée à des uſages internes: il contient la plus pure ſubſtance des mixtes choiſis, qui lui a été communiquée par infuſion ou macération. Il y en a de pluſieurs ſortes: voici les plus célébres.

ELIXIR de proprieté. Pulvériſez deux onces de myrrhe & autant d'aloës ſuccotrin dans un matras. Verſez deſſus de l'eſprit de vin rectifié, à la hauteur d'un doigt: bouchez

exactement le vaiſſeau : placez-le dans un lieu un peu chaud : laiſſez deux jours la matiére en digeſtion : enſuite bouchez-le, ajoutez-y de l'eſprit acide de ſoufre juſqu'à la hauteur de quatre doigts : rebouchez le vaiſſeau, placez-le en digeſtion au ſoleil ou au bain marie : laiſſez-le là pendant quatre jours, après leſquels on filtrera la liqueur & on la gardera. Elle eſt excellente pour fortifier le cœur, l'eſtomac, aider à la digeſtion, abattre les vapeurs hyſtériques. La doſe eſt depuis quinze juſqu'à vingt-cinq ou trente gouttes, mêlées dans trois ou quatre cuillerées de vin blanc.

ELIXIR thériacal. (compoſition de l') Prenez trois livres de la teinture de tartre ; elle eſt compoſée de ſel de tartre & de corne de cerf réduits en poudre ſubtile, calcinée & diſtillée avec l'eſprit de vin ; du ſel volatil huileux, de Silvius huit onces : de la thériaque & confection d'hyacinte, de chacune une demi-livre, des racines d'*Enula campana* & d'angélique, de chacune deux onces, de noix muſcades & de cannelle, de chacune une once : du ſucre candi, ſix onces. Réduiſez en poudre ce qui doit l'être : mettez le tout dans un matras bien bouché, que vous expoſerez au ſoleil pendant trois mois, ayant ſoin de le bien remuer chaque jour : filtrez l'Elixir par le papier & le gardez dans des bouteilles bien bouchées. La doſe eſt de quinze gouttes : on en donne dans les maladies qu'on ſupçonne être malignes, dans les épidémies, petite vérole, rougeole.

ELLEBORE, plante : il y en a de deux ſortes : l'une qui a les fleurs de couleur blanche, & l'autre d'une couleur rouge noire : elles croiſſent dans les pays montagneux & chauds : on ne ſe ſert en Médecine que des racines de l'Ellebore à fleurs rouges : elles doivent être groſſes, bien nourries & de couleur noirâtre. Elles purgent l'humeur mélancolique, mais ſi violemment qu'on n'en doit donner qu'à des ſujets robuſtes, elles ſont moins dangereuſes en décoction. Elles conviennent au mal hypocondriaque, à la folie, au vertige, à l'épylepſie, à l'apoplexie, à la gale : la doſe en infuſion eſt d'une dragme à demi-once.

EMANCIPATION (l') eſt un acte qui met les enfans hors de la puiſſance de leur pere : elle n'a lieu que dans les Pays de Droit écrit, où le pere peut émanciper ſes enfans à toute ſorte d'âge : elle doit ſe faire en Jugement par une déclaration que fait le pere qui met ſon fils hors de ſa puiſſance. Cette Emancipation ôte au pere l'uſufruit qu'il avoit ſur les biens adventifs de ce fils, & celui-ci peut s'obliger pour prêt : il y a quelques Coutumes où cette Emancipation a lieu.

EMANCIPATION de Mineur. Elle n'a lieu qu'en Pays Coutumier : elle ſe fait par Lettres du Prince qu'on apelle Lettres de bénéfice d'âge : on les entérine ſur un avis de Pa-

rens. Pour cet effet, on doit faire signifier ces Lettres à chacun des Parens les plus proches au nombre de sept, & les assigner pour voir dire qu'elles seront entérinées. Le mineur qui les a obtenues devient jouissant de ses droits, il a la disposition de ses meubles, & l'administration de ses immeubles, sans toutefois les pouvoir engager ni aliéner: il peut recevoir ses revenus par lui-même sans être assisté d'un Curateur, à moins qu'il n'ait à soutenir des procès: elles s'obtiennent ordinairement après le decès du pere & de la mere du Mineur.

EMERILLON, Oiseau de proie. C'est le plus petit de tous: il n'est guére plus gros qu'un pigeon, & il est de la même couleur que le faucon; il a beaucoup de hardiesse & de courage pour attaquer la perdrix & la caille.

EMETIQUE. (tartre) C'est le plus usité de tous les Emétiques: on le prépare ainsi. Prenez du nitre purifié & de l'antimoine cru, de chacun une livre: faites rougir un creuset entre les charbons ardens, & quand il sera rouge, jettez-y cette poudre par petites cuillerées & la faites détonner: laissez la matiére en fondant pendant une demi-heure; puis laissez éteindre le feu & refroidir le creuset, que vous cassez ensuite pour réduire la matiére en poudre: ajoutez-y le double de son poids de crême de tartre passée aussi en poudre sur le porphire, & après avoir mêlé le tout ensemble, passez le par le tamis de soie: jettez cette poudre peu à peu dans une suffisante quantité d'eau déja bouillante, que vous laisserez bouillir pendant une demi-heure, pour faire la dissolution du sel qu'elle contient: filtrez cette eau par le papier gris; puis faites-la cristaliser: faites évaporer encore cette eau jusqu'à siccité. La dose de cet Emétique est jusqu'à six & même huit grains; on doit boire de l'eau tiéde pour faciliter les évacuations.

L'Emétique est le plus grand des purgatifs. Il évacue les impuretés continues dans l'estomac & dans les intestins: il exprime par les secousses du vomissement qu'il procure, les liqueurs qui séjournent dans les cavités des glandes, & rétablit la circulation: il est fort utile dans le commencement de toutes les maladies aigues: lorsqu'il s'agit d'évacuer abondamment les humeurs, comme dans les apoplexies séreuses, dans celles qui surviennent après avoir beaucoup mangé; dans les léthargies, l'épilepsie, les étourdissemens qui viennent de mauvaises digestions, dans les fiévres malignes, intermittentes, les quartes, la petite vérole avant l'éruption, les colique obstinées, les violens accès de l'asthme, dans les fluxions de poitrine: en un mot, dans tous les cas où l'estomac est farci de mauvais levains.

Mais l'Emétique doit être employé à propos, & ne doit

pas être donné à des perſonnes d'une conſtitution ſi délicate qu'elles ne puiſſent ſuporter le vomiſſement, ni aux pulmoniques, ni a ceux qui ſont menacés de le devenir, ou ſujets au crachement ou au vomiſſement de ſang, ni aux perſonnes qui ont des deſcentes, ni aux femmes qui ont leurs régles, qui ſont enceintes, ou nouvelles accouchées, à moins d'une grande néceſſité. Il n'eſt pas bon non plus dans les fiévres continues, accompagnées d'inflammation à l'eſtomac ou au foie.

EMMIELURE. Reméde ou onguent fort uſité pour les chevaux. La plus ſimple & la moins coûteuſe ſe fait ainſi. Prenez trois pintes de lie de vin de la plus épaiſſe, une livre de vieux oing : faites bouillir le tout dans un pot juſqu'à ce que la compoſition ſe lie : ajoutez-y alors une livre de poix noire & une livre de poix de Bourgogne concaſſée, une livre de térébenthine commune, & une livre de miel commun : mêlez le tout ſur le feu, & remuez bien juſqu'à ce qu'il ſoit bien incorporé ; puis ajoutez-y huit onces de bol fin en poudre : ôtez du feu, & remuez un quart-d'heure après : ſi elle eſt trop épaiſſe, ajoutez-y un peu de lie de vin. Ce reméde eſt fort bon pour les foulures des chevaux, les efforts de reins & d'épaules, les jambes uſées, enflées, nerfs ferus ; pour réſoudre une tumeur, & l'amener à ſupuration.

EMPIÉME, opération de l'empiéme. On la fait pour la guériſon d'un abcès qui ſe forme quelquefois à la poitrine après les pleuréſies.

Les ſignes qu'il y a un abcès à la poitrine, ſont lorſqu'après le quatorziéme jour ou ſuivant de la pleuréſie, la difficulté de reſpirer continue avec une fiévre lente, qui tantôt redouble, tantôt diminue : lorſque le malade ne ſe couche que difficilement d'un côté ou d'autre, qu'il eſt tourmenté d'une toux ſéche, & qu'il ſe forme quelquefois même à l'extérieur, une tumeur éréſipelateuſe : en ce cas on doit avoir recours à l'opération de l'empiéme, & le Chirurgien doit faire l'ouverture entre la derniére & la troiſiéme des fauſſes côtes, en comptant du bas en haut a quatre travers de doigt de diſtances des vertebres. Mais s'il y a adhérence du poumon à la pleure, ce qui ſe connoît lorſque le malade ſent tout-à-coup une douleur fixe entre les côtes, & qu'on aperçoit une petite tumeur qui ſe gonfle dans les fortes inſpirations ou dans la toux, l'ouverture doit être faite dans le lieu où la tumeur ſe manifeſte. Après l'opération, on doit, 1. faire des injections dans la poitrine, mais lentement & ſans effort : elles doivent être compoſées d'une décoction d'orge & de miel roſat, avec de l'eau d'arquebuſade diſtillée. S'il y a beaucoup de pourriture, on mêle dans les injections la teinture de myrrhe & d'aloës, pour conſerver l'odeur & la force de ces drogues ; & le tout

mais en petite quantité : & on n'en met point du tout, ſi c'eſt un abcès occaſionné par un coup de fer & de feu. 2. On fait uſage de la poudre pectorale en guiſe de thé, & d'une infuſion des herbes vulnéraires de Suiſſe : le malade en prend un demi-gros le matin à jeun, & trois heures après le dîner : on ajoute à chaque priſe dix ou douze gouttes du baume de la Mecque ou du Pérou noir liquide. 3. Le malade doit prendre, un mois après qu'il a été traité, le lait de chevre ou d'âneſſe, & les bouillons de tortue trois heures après : on les fait avec une demi-livre de chair de tortue, & au défaut, on peut faire le bouillon avec deux ris de veau & une once de ris.

Tiſanne pour la guériſon de ces ſortes d'abcès, qui donnent lieu à l'opération de l'Empiéme. Faites prendre au malade en maniére de thé, ou en ſyrop, du lierre de terre, ou de la véronique mâle.

Ou bien un ſcrupule de poudre de ſemence d'ortie, mêlée avec du ſyrop violat, ou autre ſyrop pectoral.

EMPLATRE. Compoſition la plus ſolide de toutes celles qu'on aplique extérieurement. Ce qui leur donne cette conſiſtance, c'eſt la cire, la réſine, la poix, les gommes, les graiſſes, la litharge, dont elles ſont compoſées en partie.

Voici quelles ſont les plus connues par leurs grandes propriétés, avec la maniére de les faire.

EMPLATRE de *Baſilicum*. Prenez cire blanche, réſine de pin, ſuif de vache, poix noire, poix de Bourgogne, térébenthine, encens, mirrhe, de chaque une once : huile d'olive ce qu'il en faudra : pulvériſez la myrrhe, mettez fondre enſemble toutes les autres drogues avec environ une once d'huile d'olive : coulez la matiére fondue, mêlez-y la mirrhe : le tout fait une Emplâtre qui aide à la ſupuration, qui réunit les plaies & les guérit.

EMPLATRE de charpie. Prenez ſix onces de charpie hachée menu, une livre & demie d'huile d'olive, douze onces de céruſe en poudre, ſix onces de cire jaune en petits morceaux, & quatre onces d'oliban en poudre. Mettez l'huile & la charpie dans une grande baſſine de cuivre ſous une cheminée, & les faites bouillir enſemble, en remuant avec une ſpatule de fer, juſqu'à ce que la charpie ſoit conſumée ; puis ajoutez la céruſe avec un peu d'eau afin qu'elle cuiſe plutôt, puis la cire : enſuite retirez la baſſine du feu, & la matiére étant à demi refroidie, ajoutez-y peu à peu l'oliban en remuant avec la ſpatule, & le tout étant bien incorporé, faites-en des rouleaux ou magdaléons. Cette emplâtre eſt bonne aux plaies, aux ulcéres, aux cancers & aux maux de mamelles des femmes.

EMPLATRE de Savon. Prenez une livre de *minium* en poudre, demi-livre de cérule auſſi en poudre ; huile de chenevis ou d'olive, deux livres & quatre onces ; dix onces de ſavon de Gênes, ou du blanc en quartier, & quatre onces de térébenthine : mettez le *minium* & la cérule avec l'huile dans une baſſine ſur le feu : remuez toujours les matiéres juſqu'à ce qu'elles ſoient bien incorporées ; puis mettez dedans piéce à piéce le ſavon coupé en petits morceaux : remuez & laiſſez cuire à feu médiocre juſqu'à ce que la matiére ſoit griſâtre & que le tout ſoit bien cuit : retirez-le du feu, jettez-y doucement les quatre onces de térébenthine, en remuant toujours juſqu'à ce que le tout ſoit froid : faites-en des rouleaux, & pour vous en ſervir étendez-en ſur du linge.

Cette emplâtre eſt fort bonne pour les maux de mammelles, pour les loupes, & à l'égard de celles-ci on ne change point l'emplâtre qu'elle ne ſe détache d'elle-même ; pour les abcès, depuis le commencement juſqu'à ce qu'ils ſoient ouverts ; pour les douleurs de côté & de l'eſtomac, & on ne change point d'emplâtre : pour le mal de mere, & on la met au deſſus du nombril. Enfin, elle eſt bonne pour toute ſorte de bleſſures, tant vieilles que nouvelles, pour les ulcéres, galle, brûlure, ſciatique, genoux enflés, &c.

EMULSION (l') eſt une boiſſon laiteuſe, compoſée d'expreſſion de certains fruits & de graines pilés enſemble dans un mortier de marbre en verſant deſſus quelque eau ou liqueur, & en ajoutant quelque ſyrop convenable.

EMULSION pectorale. Prenez ſeize groſſes amandes douces : jettez les un moment dans de l'eau chaude, ôtez la peau : mettez-les dans un petit mortier de marbre avec ſix dragmes des quatre ſemences froides mondées, & une dragme de ſemence de pavot blanc. Pilez le tout, & étant en pâte verſez y une cuillerée d'une décoction faite avec de l'orge & des capillaires : battez la pâte & faites-la diſſoudre avec de la décoction dont on emploiera juſqu'à une livre & demie. Paſſez ce lait à travers une étamine blanche, avec forte expreſſion : mêlez-y une once de ſyrop de guimauve, & vous aurez une émulſion pour trois priſes : elle adoucit les âcretés de la poitrine, calme la toux, excite le crachat & le ſommeil.

ENCASTELÉ. Terme qui ſe dit des pieds des chevaux lorſqu'ils ont les talons ſi ſerrés, que le cheval en boite ; cet accident vient de ce que la fourchette étant étroite, le pied ne prend pas le rond qu'il doit prendre au talon près du fer : ce qui fait que la chair qui eſt autour de l'os du petit pied étant trop preſſée fait boiter le cheval : il y en a pluſieurs cauſes, comme la ſéchereſſe du pied, la corne altérée,

térie, parce que les talons ont été trop ouverts en creuſant trop autour des quartiers. Voyez Ferrure.

ENCHERE. On apelle ainſi l'augmentation de prix qu'on fait tant ſur les meubles que ſur les immeubles qui ſe vendent en Juſtice. En fait de biens ſaiſis réellement, on eſt toujours reçu à enchérir juſqu'à ce que le Juge en procédant à l'adjudication prononce le mot adjugé. 2. Tous Enchériſſeurs ſont tenus de nommer leur Procureur en faiſant leur enchére, élire leur domicile en la maiſon dudit Procureur, & de faire ſignifier leur enchére au dernier enchériſſeur : un Procureur ne peut enchérir au-deſſus de la ſomme contenue dans la procuration, autrement la choſe ſeroit revendue à ſa folle enchére.

ENCHÉRE de quarantaine. C'eſt un acte qui ſe fait par le Procureur du pourſuivant criées après le congé d'adjuger & les opoſitions jugées, pour indiquer que l'on procédera à la vente & adjudication des biens ſaiſis réellement, moyennant la ſomme de tant, pour être procédé à la vente deſdits biens au quarantiéme jour, au plus offrant & dernier enchériſſeur. L'enchére doit contenir tout au long les choſes ſaiſies, ſur qui, & à la requête de qui, & les charges, & frais, le prix des biens ſaiſis, c'eſt-à-dire, le quart de la valeur. L'enchére doit être lue & publiée l'Audience tenant, & affichée aux portes de la Juriſdiction & de la Paroiſſe où les biens ſont ſitués, & à celles des Parties ſaiſies, & avec pannonceaux royaux. Cette enchére doit être ſignifiée au Procureur du ſaiſi & au Procureur des opoſans.

Après la quarantaine finie, à compter du jour de la derniére publication, on procéde à l'adjudication qu'on apelle, *ſauf quinzaine*, pendant laquelle toutes enchéres ſont encore reçues ; cette adjudication, ſauf quinzaine, ſe publie au Jugement l'Audience tenant : on l'affiche comme l'Enchére, & on la ſignifie au Procureur du ſaiſi & des opoſans après ce délai de quinzaine ſuivant les remiſes. Enfin on procéde à l'adjudication pure & ſimple. *Voyez* DECRET.

La folle Enchére eſt la publication qui ſe fait de nouveau aux riſques, périls & fortune de celui qui a le dernier enchéri, & à qui on a adjugé, ſoit un meuble, ſoit un bail, ſoit l'exploitation d'un bois ou d'un fonds, faute d'avoir rempli les conditions de l'adjudication : ainſi s'il ne ſe preſente point d'Enchériſſeur qui porte la choſe au prix que l'adjudication a été faite, & qu'au contraire elle ſoit faite à un moindre prix, le premier Adjudicataire demeure obligé de parfaire ce qui en manquera, juſqu'à concurrence de ſon Enchére, à quoi il eſt contraint par ſaiſie & vente de tous ſes biens & même par corps. L'Adjudicataire eſt même obligé d'en conſigner le prix dans huitaine ou quinzaine, &

faute de ce, on revend l'immeuble à sa folle enchére.

ENCLOUEURE, mal qui arrive aux chevaux. Lorsqu'un cheval a été nouvellement ferré & qu'il boîte, on a lieu de présumer qu'il est encloué, c'est-à-dire, ou que le clou presse la veine, ou qu'il a touché le vif. On doit déferrer le pied, remarquer les clous que l'on tire : & avec les triquoises presser tout autour pour sçavoir de quel clou il est blessé. S'il s'y est formé de la matiére, on doit la faire sortir, jetter de l'eau vulnéraire toute froide dans l'endroit & du coton par-dessus, ou de l'onguent de Pompholix qu'on trouve chez les Apothicaires: réiterer ce remède au bout de 24 heures, & dans peu de tems le cheval sera guéri.

ENCRE à écrire (maniére de la faire.) Prenez deux livres & demi d'eau de pluie ; noix de galle concassées & vitriol romain, de chaque quatre onces, gomme arabique une once. Mettez infuser sur les cendres chaudes pendant vingt-quatre heures les noix de galle avec le vitriol dans l'eau : puis faites bouillir le tout doucement pendant un quart-d'heure, le remuant avec un bâton : ensuite versez l'encre dans une cruche en la coulant doucement par inclination, ou par un gros linge clair, & mettez dans cette cruche la gomme pilée : remettez le tout sur les cendres chaudes pendant un quart-d'heure, remuant toujours avec un bâton pour faire fondre la gomme. L'encre apaise la douleur des brûlures, empêche qu'il ne s'y forme des vessies: elle apaise aussi celle des hémorroïdes & leur flux excessif.

ENCRE de la Chine. Nouvelle maniére de faire de l'encre de la Chine, c'est-à-dire, de la même matiére & de la même façon dont les Chinois la préparent. Prenez des noyaux d'abricots, ôtez-en les amandes : envelopez bien exactement les coques dans deux feuilles de choux, l'une sur l'autre : liez le paquet en plusieurs sens, mettez-le dans un four chauffé au point de faire cuire du pain, & avant que le pain soit enfourné : si on n'a pas cette commodité, on le met dans l'âtre de la cheminée lorsqu'il est déja échauffé, on le couvre de cendres, & on refait du feu par-dessus ; il faut que les coques d'abricots se réduisent en charbon bien consumé, sans brûler ni jetter de flamme. Lorsque ce charbon est fait, laissez-le refroidir dans ses envelopes, puis ôtez-le, & pilez le charbon dans un mortier couvert d'une peau à travers de laquelle vous faites passer le pilon : & réduisez-le en poudre de la plus grande finesse. Dans le même-tems faites fondre dans l'eau de la gomme arabique en assez grande quantité pour que l'eau soit un peu épaisse : ensuite mettez de cette poudre sur un marbre poli : versez-y dessus quelques gouttes d'eau gommée, & faites de l'un & de l'autre une pâte de même maniére que l'on broie les couleurs ; mettez cette pâte dans de petits

moules faits de carte & frottés de cire blanche, de peur qu'elle ne s'y attache, & la laiſſer ſécher: dès qu'elle eſt ſéche, vous pouvez vous en ſervir.

ENDUITS ou crépis dont on couvre les murs. Il ſe font avec de la chaux & du ſable, ou du ciment, ou du ſtuc. Le ſtuc eſt du marbre blanc, bien broyé & de la chaux: pour que l'enduit ſoit bon, il ne faut pas employer le ſable auſſi-tôt qu'il eſt ſorti de la terre; on blanchit auſſi les murs avec du lait de chaux, faute de plâtre.

ENFANS, maniére de les traiter dans leurs maladies.

Quand on donne des lavemens aux Enfans à la mammelle, on ne doit ſe ſervir que de lait ou d'eau d'orge avec demi-once de miel roſat: mais ſi on ne peut pas leur donner facilement des lavemens, ſur-tout s'il leur en faut donner fréquemment, on a recours à un petit ſupoſitoire qui oblige l'inteſtin à ſe débarraſſer des excrémens.

CONVULSIONS des Enfans. Prenez de l'eau diſtillée de tilleul, deux onces: de bon vin blanc, trois onces: de la racine de valériane ſauvage pulvériſée, un demi-gros: mêlez le tout pour une potion qu'on fera prendre le matin en deux ou trois doſes: on ſe ſert auſſi de cette potion contre les maladies du cerveau qui attaquent le genre nerveux.

PURGATIF pour les enfans qui ont des tranchées. Prenez un gros de caſſe mondée; ou un peu d'huile d'amandes douces, ou un peu de ſyrop de roſes.

Purgatif pour un Enfant de quatre mois. Prenez un gros de ſyrop de chicorée compoſé, & ſix grains de rhubarbe en poudre, que vous mêlerez dans quelques cuillerées d'eau de canelle orgée ou de lait, ou d'une décoction d'orge.

A huit mois Prenez un gros & demi de ſyrop de chicorée compoſée, & douze grains de rhubarbe en poudre: mêlez le tout dans ſuffiſante quantité d'eau alixitére, de lait, ou d'eau de canelle orgée, ou d'une décoction d'orge.

A dix-huit mois. Prenez deux gros de ſyrop de chicorée compoſé, un ſcrupule de rhubarbe en poudre, & deux gros de criſtal de tartre: mêlez le tout dans un petit verre d'eau d'avoine.

A trois ans. Prenez une once de ſyrop compoſé & un demi gros de rhubarbe en poudre, mêlez le tout dans un verre d'eau de chicorée.

A ſix ans, lorſqu'un enfant eſt ſoupçonné d'avoir des vers, prenez de la rhubarbe pulvériſée & de la coraline, de chacune un ſcrupule: d'hiera-picra, demi-gros, de ſyrop de violette, une once: mêlez le tout dans un verre de décoction de tanaiſie.

Prenez d'aquila-alba, quatre gros, des fleurs ſéches de tanaiſie & d'abſinthe en poudre, de chacune deux gros;

de la rhubarbe, demi-once ; du *semen contrà*, de la coraline, de chacune un gros, du ſel d'abſinthe, trente-ſix grains. Après avoir réduit en poudre les fleurs, racines & ſemences, on mêlera le tout dans ſuffiſante quantité de ſyrop de chicorée compoſée : on en formera des pilules dont la doſe ſera de dix à quinze grains pour les enfans : on augmentera la doſe pour les plus âgés, juſqu'à deux ſcrupules.

A huit & à dix, prenez douze grains de jalap en poudre, du tartre ſoluble quinze grains, du ſyrop de prune, une once : mêlez le tout dans un peu d'eau.

Lorſque les enfans de trois ans & au-deſſus ont une répugnance invincible pour ces purgatifs, on peut leur faire prendre un biſcuit qui a le même effet. Après avoir préparé la matiére propre à faire un biſcuit, comme on peut le voir ſous le mot biſcuit, dans ce Volume : on y mêlera ſix gros de rhubarbe bien pulvériſée, une once de jalap en poudre, & des ſemences de coriandre & d'anis, de chacune un gros. On fera cuire le tout en la maniére ordinaire : on en donnera aux enfans de trois ans environ un gros : on augmentera chaque année la doſe d'un demi-gros, plus ou moins, ſuivant ſes forces.

ENFLURE du ventre des Enfans apellée le *carreau*. Remède : il faut les purger avec de l'infuſion de rhubarbe dans l'eau commune, ou de la petite bierre.

MAIGREUR, dite atrophie. Il faut avoir recours aux mêmes remédes que pour la phthiſie, & purger ſouvent les enfans avec une infuſion de rhubarbe.

MAL de dents des enfans quand elles veulent percer. Moyen de les faire percer ſans douleur : coupez un peu de la crête d'un coq, & frottez une fois ou deux au plus les gencives de l'enfant avec le ſang qui en ſortira.

FOIBLESSE de jambes, & qui les empêche de marcher. Prenez feuilles d'hyeble, de marjolaine & de ſauge, de chacune une poignée ; pilez bien ces herbes enſemble, tirez-en du jus ce qu'il en faut pour remplir une bouteille ; bouchez-la avec de la paille : mettez-là dans un four auſſi long-tems qu'il faut pour cuire un gros pain, puis tirez-là : faites-là refroidir ; rompez la pâte, caſſez la bouteille, tirez la matiére qui ſera dedans en forme d'onguent : conſervez-la pour vous en ſervir de cette maniére. Prenez de cet onguent & de la moelle de jaret de bœuf autant d'un que d'autre. Faites fondre le tout enſemble, & frottez-en chaudement & ſouvent le derriére des cuiſſes & des jambes de l'enfant.

NOUEURE des enfans. Reméde : Prenez de la graiſſe d'oié, de l'urine d'une perſonne ſaine, du vin rouge, de chacun deux onces. Faites évaporer preſque toute l'humi-

dité ſur un petit feu. Coulez la liqueur, & ajoutez-y, tandis qu'elle eſt encore chaude, de l'huile de Camomille, une once; du blanc de baleine, deux gros; de l'huile de laurier, ou de ſpica, trois gros; mêlez le tout pour un liniment, dont on frottera l'épine du dos d'un enfant rachitique. *Voyez* CHARTRE.

ENFLURE du ventre & des jambes après maladie. Remède, buvez pendant trois jours conſécutifs la décoction d'une once d'écorce de racine de frêne, faite dans une pinte d'eau réduite à trois demi-ſeptiers.

ENFLURE & inflammation aux jambes. Remède : faites fondre un peu de cire blanche coupée en petits morceaux dans un pot avec un peu d'huile de noix : remuez-les : & étant bien incorporés, retirez le pot du feu ; remuez & jettez-y quelques gouttes d'eau froide qui feront condenſer le cérat. Oignez-en une feuille de papier gris du plus mince, apliquez-la ſur le mal : renouvellez l'onction du papier ſoir & matin, & continuez juſqu'à guériſon.

ENFLURE des jambes dans l'hydropiſie. On peut faire des fomentations aux jambes avec les herbes vulnéraires & réſolutives. La fiente de brebis avec l'urine humaine eſt un remède éprouvé.

ENFLURE des pieds pour avoir trop marché, ou autres défluxions. Remède : faites un peu bouillir de la lie de vin & de la fleur de froment, faites-en un cataplaſme ; ou pilez du plantain avec du vinaigre & l'apliquez.

ENFLURE & inflammation des pieds, cauſée par des ſouliers. Remede : apliquez ſur l'écorchure de l'huile de linge brûlé ſur le deſſous d'une aſſiette d'étain ; ou apliquez-y la cendre de cuir de vieux ſouliers.

ENGAGISTES. Ce ſont ceux à qui le Roi a donné quelque choſe de ſon Domaine ; à la charge de rachat perpétuel ; car le Domaine du Roi ne ſe transfére que par engagement & non par vente : ainſi le rachat n'eſt jamais preſcriptible, les engagiſtes ne peuvent recevoir la foi de leurs Vaſſaux, elle ſe doit faire à la Chambre des Comptes.

ENGELURES, ulcéres ou mules aux talons. Remède : fomentez le mal avec l'eſprit de vin tout ſeul, ou avec une décoction de rave, ou de naveau rond ; ou apliquez deſſus des navets cuits en eau & pilés ; ou lavez le mal de votre urine chaude ; ou mêlez de la graiſſe de poule avec du ſuc d'oignon en conſiſtance d'onguent, & l'apliquez. Le jus d'oignon, l'encre à écrire, & tous les remédes dont on ſe ſert dans les brûlures ſont bons.

Autre remède. On peut frotter la partie malade avec de l'huile de pétrole : on peut ſe ſervir d'onguent roſat,

avec l'huile de térébenthine & de l'huile de rave.

ENGOURDISSEMENT de certains membres. Remède. Prenez une bonne quantité de limaces rouges, mettez-les dans une ſerviette : couvrez-les de beaucoup de ſel médiocrement pulvériſé : que deux perſonnes tiennent chacune deux bouts de la ſerviette, en remuant pendant une heure les limaces & le ſel dans cette ſerviette. Pendez-la enſuite & mettez au-deſſous une écuelle ou autre vaſe convenable pour recevoir la liqueur qui en découlera, & avec cette liqueur frottez chaudement ſoir & matin les parties engourdies, comme auſſi l'épine du dos. Ce remède eſt fort bon pour les verrues en les oignant deux ou trois fois le jour.

ENGRAIS. On entend par ce terme les divers moyens dont on fait uſage pour améliorer les terres : les uns brûlent tout ce qui eſt ſur la ſurface du champ : d'autres y répandent de la marne, de la chaux vive, les cendres de buis, celles de tourbe, de la vaſe des étangs, des excrémens de tous les animaux, des boues des Villes. On améliore encore les terres en y ſemant du ſarrazin, des pois gris ou d'autres plantes ſucculentes, que l'on enterre par un bon labour lorſqu'elles ſont encore vertes.

La ſuie de charbon de terre, quand on peut en avoir, eſt un engrais excellent : on en doit répandre au mois de Janvier, vingt ou vingt-cinq boiſſeaux pour chaque arpent de terre ou de prairie enſemencé : elle fait pouſſer l'herbe, la préſerve contre les gelées, tue les vers, les mulots, & détruit la mouſſe qui eſt la peſte des prairies, hâte la croiſſance de la récolte & la rend très-abondante. Les cendres de charbon de terre produiſent à peu près le même effet que la ſuie, mais il en faut répandre davantage, c'eſt-à-dire, environ quatre-vingt boiſſeaux ſur chaque acre de terre qui eſt de cent ſoixante perches.

Cet Engrais eſt excellent ſur-tout pour les terres argilleuſes, où la mouſſe & les joncs empêchent le foin de croître. Le mois de Février eſt le tems le plus favorable pour répandre la ſuie ſur le blé, car alors on n'a pas à craindre que les néges ſéjournent long-tems ſur la terre.

L'Engrais rend à la terre la fertilité qu'elle avoit perdue : il eſt toujours néceſſaire, dans les terres foibles, & il l'eſt quelquefois aux meilleures. L'engrais eſt de deux ſortes : le premier ſe fait avec la matiére dont on fume les terres, il eſt compoſé principalement du fumier que l'on tire des écuries, des étables, des bergeries, ou des ordures des colombiers & des poulaillers, leſquelles fourniſſent des amandemens plus ou moins chauds, étant corrigés l'un par l'autre, ou des reſtes des herbages des jardins : à ce mê-

lange on joint toute ſorte de pailles, d'écorce, les boues des grandes villes, les crottes de brebis dans les terres que l'on veut engraiſſer, & où on les fait parquer, les cendres de ſavonneries, enfin celles de toute ſorte d'herbes & de brouſſailles. Cette premiére ſorte d'engrais donne aux terres une fertilité, mais ſouvent paſſagére. La ſeconde ſorte d'engrais produit un changement durable & rend les terres fécondes pour plus de vingt & vingt-cinq ans : cet engrais ſe fait avec la marne.

C'eſt une eſpéce d'argile blanche, graſſe & friable, qu'on trouve par lits, à différens degrés de profondeur, & qui étant répandue dans un champ y porte la fécondité. Sa vraie deſtination eſt pour les terres maigres, ſéches, infructueuſes qu'elle remplit de ſel : mais comme cette matiére n'eſt pas fort commune, bien des Naturaliſtes croient que les lits de terre glaiſe peuvent produire le même effet : ils aſſurent même en avoir fait l'épreuve. On en fait uſage communément en Angleterre. A l'égard des terres fortes, humides, difficiles à deſſerrer : les ſables, les terres graveleuſes leur font autant de bien que la marne en fait aux terres maigres. Il en eſt de même des pierres propres à être calcinées, les coquillages qu'on trouve quelquefois par tas ſous terre, les écailles d'huîtres & de moules, la mouſſe ou herbes qui croiſſent ſur les bords de la mer, & dont on couvre les paniers d'huîtres; enfin, toutes les matiéres dont on peut tirer beaucoup de ſels, ſont bonnes pour ces ſortes de terres.

ENQUESTE, eſt une preuve par Témoins des faits qui ſont mis en avant par une partie : elle eſt ou verbale ou par écrit. L'Enquête verbale eſt celle qui ſe fait à l'Audience dans les matiéres ſommaires & devant les Juges des Seigneurs, les Juges-Conſuls & Juges Royaux ordinaires, mais elles ſe font au Greffe dans les Préſidiaux & dans les cauſes ſupérieures. L'Enquête par écrit eſt celle qui ſe fait en vertu d'un apointement à informer, lequel doit contenir les faits dans leſquels les Parties ſont contraires, & ordonner qu'elles en informeront reſpectivement.

ENROUEMENT. (Reméde contre l') Il ſera bon de prendre tous les jours un ſcrupule ou ſcrupule & demi de blanc de baleine.

L'eau-de-vie brûlée après y avoir fait infuſer des figues ſéches, eſt un reméde éprouvé.

Faites une décoction de navets en eau avec un peu de ſucre, & prenez-en le ſoir en vous couchant, & le matin à jeun deux heures avant de manger.

ENSEMENCEMENT des terres. Pour que les terres ſoient bien enſemencées, il faut : 1. qu'elles aient été bien préparées : 2. il vaut mieux ſemer de bonne heure que

trop tard, afin que les plantes réſiſtent mieux aux rigueurs de l'hyver, le tout pourvu que la ſaiſon n'y ſoit pas contraire: il faut encore avoir égard à la ſituation des climats, car les uns éxigent qu'on ſéme plutôt, les autres plus tard; 3. choiſir le meilleur bled qu'il ſoit poſſible, & pour cet effet, ne ſe ſervir pour ſemer que de celui qui aura acquis une entiére maturité; préférer le bled qu'on aura récolté dans une année chaude & ſéche, à celui qui aura été cueilli dans une année froide & humide, & celui qui a cru ſur des hauteurs, à celui des bas fonds: celui qu'on a égrainé des épis, à celui qui eſt pris au tas dans le grenier. Ainſi le plus court eſt de ne faire battre les bleds qu'on deſtine pour les ſemences, que deux ou trois jours avant de ſemer. On fera bien encore de ne les point battre avec des fléaux, mais de fraper les gerbes ſur des ſolives placées dans le grenier à deux pieds & demi de hauteur.

Cette derniére attention eſt capable, ſelon les connoiſſeurs, de préſerver les bleds de la nielle ou du charbon, par la raiſon que cette ſemence n'aura pas été mêlangée avec du bled qui pourroit être charbonné.

4. Obſerver le tems propre pour ſemer: ainſi ſi la terre eſt fort ſéche à cauſe des chaleurs, il faut attendre qu'il ait tombé de la pluie, il en eſt de même ſi la terre étoit trop humide.

En ſuivant le ſyſtême de la nouvelle culture, il ſuffit de ſemer à cinq rangées, ce qu'on peut éxécuter d'un ſeul trait de ſemoir, en le garniſſant de cinq ſocs; mais cela ne doit être pratiqué que dans les bonnes terres, car à l'égard des terres médiocres, trois rangées tout au plus ſuffiſent, & après qu'elles auront été bien ameublies.

2. Comme la diſtance entre toutes les plantes doit être égale dans la longueur des rangées, on a éprouvé que cette diſtance n'étoit pas trop grande en les mettant à ſix pouces les unes des autres: à l'égard de la quantité ſuffiſante de ſemence, le plus juſte milieu qu'on puiſſe tenir entre le trop & le trop peu, c'eſt de mettre à la fois dans la longueur des rangées ſix grains de bled, de ſix pouces en ſix pouces: c'eſt la voie la plus ſûre pour que tout le terrein ſoit garni d'un nombre convenable de plantes. On peut néanmoins s'écarter de cette régle étroite lorſque les terres ſont bien fertiles, bien préparées, & non ſujettes aux inſectes, & ſous un climat où les hyvers ne ſont point rigoureux.

Il faut bien prendre garde de ne pas mettre les grains trop profondément dans la terre. Les bleds, par éxemple, dans les terres fortes réuſſiſſent moins bien ſi on les couvre d'une trop grande quantité de terre, il ſuffit qu'ils le ſoient d'environ deux pouces.

ENTE ou greffe, c'eſt la même choſe. *Voyez* GREFFE.

On entend auſſi par le mot d'Ente la compoſition qui ſert à ouvrir la fente des arbres qui reſte entre les deux greffes : la meilleure eſt celle qui ſe fait avec une demi-livre de cire neuve, autant de poix de Bourgogne, deux onces de térébenthine commune : on fait fondre le tout dans un pot de terre verniſſé ; enſuite on le laiſſe refroidir douze heures ; on trempe des morceaux de toile de la grandeur de la plaie des arbres.

ENTORSES & foulures de nerfs. Reméde : prenez de l'huile roſat, trois onces : de la cire jaune, une once ; du bol d'Arménie, un gros, du vitriol, du camphre, de la pierre hæmatite, de chacun deux gros ; du laudanum ſolide, trente grains. On mettra fondre la cire dans l'huile roſat ſur un feu doux, après avoir pulvériſé le vitriol & la pierre hæmatite, on les jettera dans l'huile & la cire ; on y ajoutera enſuite le camphre & le laudanum, diſſout dans de l'eſprit de vin.

Ce liniment eſt excellent : il faut en oindre la partie bleſſée, & mettre par-deſſus une compreſſe trempée dans l'eau froide, & réitérer juſqu'à guériſon.

Lorſque l'Entorſe eſt nouvelle, mettez auſſi-tôt le pied dans un ſeau d'eau froide, cela empêchera les ſuites fâcheuſes ; enſuite faites cuire un oignon coupé par rouelles dans de l'huile d'olive, juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en onguent, & l'apliquez.

ENTORSES des chevaux. Un cheval ſe donne une Entorſe, lorſqu'en marchant dans un terrein raboteux, le boulet ſe tourne à côté avec violence, & que les ligamens qui le tiennent avec le pâturon s'allongent : cet accident fait d'abord boiter le cheval. Si l'Entorſe n'eſt pas rude, le repos ſeul peut la guérir ; ſi elle eſt conſidérable, on doit y remédier auſſi-tôt. Les Entorſes aux jambes de derriére ſont plus dangereuſes.

Reméde. Frottez le boulet avec égale partie d'huile de térébenthine & d'eau-de-vie battus enſemble : imbibez-en un linge mis en quatre doubles, & l'apliquez autour du boulet ; liez-le avec envelope, réitérez de ſix en ſix heures.

Si l'os du boulet étoit démis, & que la douleur l'empêche de ſe ſituer, il faut le repouſſer en ſa place. Couper le poil autour du boulet, y mettre ſur du cuir une emplâtre pour les diſlocations & de la filaſſe par-deſſus l'emplâtre, & poſer autour du boulet à égale diſtance ſix éclifſes minces, longues de quatre ou cinq pouces, & entortillées de filaſſe & liées avec un ruban de fil fort large : on laiſſe cet apareil neuf jours, mais on frotte tous les jours la jambe & l'épaule comme ci-deſſus : on recommence au bout de ce tems la même opération : on ſuſpend le cheval pour qu'il ſoulage ſa jambe.

EPAVES. On entend par ce mot les bêtes égarées, ainſi que toutes les choſes mobiliaires qui ne ſont reclamées de perſonne : elles appartiennent au Seigneur Haut-Juſticier : c'eſt un de ſes droits. Celui qui a trouvé une Epave eſt obligé d'en faire la dénonciation aux Officiers du Seigneur, à peine d'amende arbitraire. 2. Le Seigneur eſt obligé de faire publier aux lieux accoutumés pendant trois Dimanches conſécutifs & aux Prônes de la Paroiſſe leſdites Epaves ; & ſi dans quarante jours après la premiére publication, celui auquel elles appartiennent vient les demander, elles lui doivent être rendues en payant la nourriture & frais de Juſtice, & ledit tems paſſé, elles ſont acquiſes au Seigneur.

EPEAUTRE. (l') Eſpéce de grain qui tient le milieu entre le froment & l'orge. Sa plante reſſemble aſſez à celle du froment ; ſon grain eſt petit & noirâtre : on en fait du pain agréable au goût, mais difficile à digérer.

EPERLAN. Petit poiſſon de mer, de couleur perlée, long comme le doigt, gros comme le pouce : il remonte dans les riviéres, c'eſt un poiſſon de fort bon goût : on le prend à la naſſe dans les riviéres & aux grands filets. Comme il y a des ruiſſeaux où ils abondent, on y pratique des bâtardeaux pour détourner l'eau, & on les prend facilement : la ſaiſon de les prendre eſt depuis le mois de Novembre juſqu'à Pâques ; on ne les prend point à l'ameçon.

EPERVIER. Oiſeau de proie : il a le bec courbé en deſſous, les yeux fort luiſans, les pieds armés d'ongles longs & forts, & les plumes de différente couleur ; il ſe nourrit d'oiſeaux, de lapins, de rats, de grenouilles : il fait ſon nid ſur les rochers & les arbres les plus élevés.

EPERVIER. On apelle ainſi un filet à prendre du poiſſon : on le fait de maille de fils retors. Les mailles ont douze pouces de large, & on travaille le filet en rond ; il imite aſſez la figure d'un éventail renverſé : on le garnit de balles de plomb juſqu'au poids de vingt-cinq livres, ſelon l'étendue du filet : elles doivent être groſſes comme des balles de fuſil, & percées dans le milieu pour y enfiler une ficelle que l'on noue tout contre la bale.

EPICES. On apelle ainſi toute ſorte de fruit d'arbre ou de plante aromatique, & qui a des qualités chaudes & piquantes, comme le poivre, la muſcade, la canelle, le clou de girofle, le gingembre ; on apelle auſſi de ce nom tout ce qui eſt pour l'affaiſonnement des ſauſſes & des ragoûts.

EPILEPSIE, ou mal caduc, (l') eſt une convulſion de tout le corps, par laquelle le malade tombe ſubitement, privé de toutes les fonctions des ſens, en jettant de l'écu-

me par la bouche. Cette maladie n'eſt pas continuelle, mais elle revient de tems en tems.

Remède. Prenez une bonne poignée de feuilles de *ruta capraria* ou *galega*; broyez-les dans un mortier, puis faites-les infuſer pendant douze heures dans un grand verre de vin blanc, paſſez le tout par un linge & faites avaler la liqueur à jeun au malade pendant ſix jours; ſavoir, les trois derniers de la lune, & les trois premiers de la nouvelle, & continuez ce remède pendant un an de trois en trois mois.

Ou prenez du véritable guy de chêne avec les feuilles & graines, & toutes les petites branches tendres: mettez-les dans un pot, & faites-les ſécher doucement dans un four; mettez le tout en poudre & donnez-en au malade dans quelque véhicule convenable autant qu'il en peut tenir ſur une piéce de vingt-quatre ſols, & pour les enfans un peu moins, à proportion des forces & de l'âge. Il faut le donner le matin & le ſoir, trois jours avant & trois jours après la pleine lune, & continuer ce remède pendant quelques mois.

Ou faites boire au malade du vin où l'on ait fait infuſer de la ſauge.

Les remédes qui provoquent l'éternuement ſont bons pour cette maladie.

Autres Remédes. Prenez des gouſſes d'ail, pilez-les bien, buvez le ſuc qui en proviendra: ou bien mangez-en de tems en tems: la rhue priſe en breuvage eſt auſſi fort bonne.

Prenez une noiſette, vuidez-la par un petit trou: rempliſſez-la de vif argent: bouchez le trou avec de la cire d'Eſpagne: enveloppez-la dans un petit morceau d'Ecarlate, & l'ayant bien couſu, pendez-la au cou du malade, enſorte qu'elle vienne toucher au creux de l'eſtomac: ou bien un morceau de gui de chêne toujours frais, & qui n'ait point été mis au four.

Faites-lui prendre un gros de lierre terreſtre dans un verre d'eau pendant ſept jours.

Ou un gros de ſel volatil de ſang humain.

Tirez de terre la racine de la grande valériane ſauvage, dans le mois de Mars: faites-la ſécher, réduiſez-la en poudre: faites-en prendre au malade environ un gros & demi dans un verre de vin blanc le matin: réitérez ce remède ſelon le beſoin, après avoir diſpoſé le malade par la ſaignée & quelques purgations.

Faites prendre au malade pendant trois jours & à jeun, une dragme de la poudre du crâne d'un pendu, avec trois grains de pivoine dans une cuillerée d'eau de lavande; le crâne doit avoir été grillé pour être mis en poudre.

Prenez quatre onces de pivoine mâle, faites-les bouillir dans quatre pintes d'eau jusqu'à la consomption de moitié, & faites-en prendre huit ou neuf jours consécutifs au malade, un verre chaque jour le matin à jeun, en y ajoutant six gouttes d'esprit de vitriol.

Nouveau Remède pour l'Epilepsie, donné par un Médecin d'Allemagne.

Faites distiller une huile, de telle partie qu'il vous plaira d'un animal, dans une retorte jusqu'à ce qu'elle ne laisse aucun sédiment, ce qui arrive à la quinziéme distillation: donnez trente gouttes de cette huile au malade à jeun avant le retour du paroxisme; elle lui procure un sommeil de plusieurs heures, au bout desquelles il se trouve parfaitement guéri. Ce remède apaise les mouvemens convulsifs: on en a fait l'expérience avec du sang de daim qu'on avoit fait sécher peu à peu. On doit néanmoins examiner si l'Epilepsie est idiopathique ou symptomatique: car dans cette seconde, elle produit moins d'effet que dans la premiére: 2. il faut détruire la cause matérielle de la maladie, & examiner l'opération de ce remède: 3. examiner la cause qui peut en empêcher l'effet, & s'efforcer de la détruire. Au reste, cette huile ne fait dormir ni éternuer ceux qui se portent bien, & n'a aucune fâcheuse suite.

EPINARS. Plante dont la racine est menue & la tige haute d'un pied, chargée de feuilles vertes. Ils se multiplient de graine semée à la mi-Août sur une planche bien labourée dans des rayons profonds de deux doigts, éloignés d'un pied l'un de l'autre & couverts de terre. Ces rayons sont une espéce de petite rigole qu'on tire au cordeau sur des planches pour y semer des graines: on les sarcle, on les arrose: les premiers semés peuvent être coupés à la mi-Octobre: les seconds en Carême, & les derniers aux Rogations.

MANIERE de faire cuire les Epinars dans leur jus. Epluchez-en la quantité que vous voudrez: mettez-les en entier sans les couper dans une casserole avec deux oignons piqués d'un clou, bouquet de fines herbes, du sel, du poivre, du beurre convenablement, couvrez la casserole: mettez-la sur un petit feu: faites-les cuire lentement, & remuez-les de tems en tems. Etant cuits, mettez-y un petit morceau de beurre manié avec de la farine, & gros comme une noix de sucre: observez qu'ils ne soient point trop gras.

EPINE entrée dans la chair, ainsi qu'autres corps étrangers. Remède: mettez dessus une emplâtre de poix noire, & dans peu la tumeur sortira.

Ou mettez dessus une éponge ou plumaceau imbu du

ſuc de grande valériane : enſuite liez deſſus l'herbe pilée, elle attirera l'épine, fer ou échar dehors, & guérira la plaie.

Ou, apliquez de la gomme ammoniac, & de l'auronne pilée avec vinaigre, ou des limaçons pilés avec leurs coquilles.

EPINE-VINETTE ou Aube-Epine. Arbriſſeau qui a des épines longues, menues & blanchâtres : ſon écorce eſt blanche & polie, ſon bois jaune & gluant : ſes feuilles ſont longues & deliées ; la fleur qu'elle jette au mois de Mai eſt jaune & odorante : ſon fruit eſt ſemblable aux pepins de grenade. Cet arbriſſeau a beaucoup de racines, & pouſſe du pied pluſieurs ſurgeons : le plant de ces petits arbres eſt fort utile à la campagne, parce qu'ils ſervent de ſujets pour greffer les arbres fruitiers. L'Epine-vinette eſt fort commune, elle vient dans les haies & au bord des bois, elle ſe plaît dans les lieux frais.

EQUARRISSAGE. *Voyez* ESQUARRISSAGE.

ERABLE. Arbre de futaie dont le bois eſt blanc, tortueux & fort dur : ſes feuilles ſont fort larges & un peu pointues : il jette beaucoup de branches, mais peu de verdure.

Il croît dans les bois & dans les lieux ombrageux, au pied des grands arbres : il aime les terres graſſes & humides. On emploie l'Erable pour faire des ouvrages de marquetterie : il eſt d'un grand uſage pour les Armuriers, pour les affûts de toute ſorte d'armes ; on en fait des jougs : on le debite ordinairement & de pluſieurs échantillons ou groſſeurs & longueurs depuis dix juſqu'à dix-huit pieds de long : il fait d'excellent charbon.

ERESIPELE (l') eſt une inflammation de quelque partie de la chair & qui paroît ſur la peau ; elle eſt cauſée par l'âcreté du ſang, on doit auſſi-tôt ſaigner le malade, & lui donner des alimens rafraîchiſſans.

Reméde. Prenez eſprit de vin rectifié quatre onces, camphre demi-once : faites diſſoudre le camphre dans l'eſprit de vin : trempez des linges dans cette liqueur, apliquez-en ſur la partie malade, & renouvellez à meſure que les linges ſécheront.

Autre Reméde. Pilez du cerfeuil & apliquez-le : ou bien trempez des linges dans de l'eau de ſavon & les apliquez.

Autre Reméde. Prenez des fleurs de ſureau deux poignées : faites-les infuſer dans une pinte d'eau bouillante, & fomentez-en la partie affligée, pluſieurs fois le jour. Cette fomentation eſt adouciſſante & tonique, & un des plus ſûrs remédes que l'on puiſſe employer extérieurement. Les médicamens onctueux, ni les répercuſſifs, ni les af-

trin-ens froids, tels que l'oxicrat, ne valent rien en pareil cas, & ſont même dangereux.

ESCOMPTE. C'eſt le droit qui eſt dû à un Banquier ou à tout autre, lorſqu'il paie un billet ou lettre de change avant l'échéance, ou quand la dette eſt difficile à éxiger.

ESCUBAC, Liqueur. La baſe en eſt le ſafran, l'eau-de-vie & le ſucre. Le ſafran de France eſt le meilleur, ſa bonne couleur eſt un jaune rouge : car la couleur brune eſt ſigne qu'il eſt vieux. Voici la recette du véritable Eſcubac.

Mettez dans l'alambic quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau, trois gros de ſafran, dix gouttes de chaque quinteſſence des fruits à écorce, de cédra, bergamotte, orange de Portugal & limon, un demi-gros de vanille pilé, un gros de macis pilé, huit clous de girofle pilés, un gros de graine d'angélique, un demi-gros de coriandre, le tout pilé & diſtillé ſur un feu tempéré. Obſervez de ne pas tirer de phlegmes. Pour le ſyrop, mettez quatre livres de ſucre & deux pintes d'eau, & pour la teinture une demi-once de ſafran avec une chopine d'eau bouillante : on doit remuer le ſafran dans une partie de cette eau, & le preſſer avec une cuiller, afin que la couleur ſe décharge : couvrez la liqueur ; mettez encore pluſieurs fois de cette eau en remuant toujours, & en preſſant le ſafran juſqu'à ce qu'il ne reſte plus de couleur au ſafran, & que la teinture ait un coup d'œil foncé. *Voyez* HUILE DE VENUS.

ESPALIERS. On apelle ainſi les arbres fruitiers plantés le long des murailles d'un jardin, & dont les branches ſont attachées depuis le pied juſqu'en haut, à un treillage qu'on aplique aux murailles. Les eſpaliers ſont deſtinés pour les fruits difficiles à mûrir, & qui ne peuvent réuſſir que de cette maniére ; tels que les pêches & les poires de la première qualité, comme le beurré, la creſſane, le ſaint germain, la virgouleuſe, les ceriſes précoces, les prunes-hâtives, les perdrigons violets.

Les eſpaliers les mieux expoſés ſont ceux qui le ſont au Midi : ceux au Levant viennent après. On doit réſerver les eſpaliers du Midi pour les bons-chrétiens d'hiver, pour les muſcats, & pour tout ce qui mûrit difficilement : & ceux du Levant pour les pêchers. L'aſpect du Couchant n'eſt pas mauvais : celui du Nord eſt le moins favorable.

Les curieux de beaux eſpaliers uſent quelquefois d'induſtrie à cet égard : au lieu de preſenter les quatre murs aux quatre points du monde, ils y font tourner les quatre coins qui réuniſſent les murs, d'où il arrive que le ſoleil en ſe levant échauffe les eſpaliers qui ſe joignent au point du couchant : quand il eſt parvenu à midi, il échauffe

les deux murailles qui se réunissent vis-à-vis, du côté du Nord. Enfin, lorsqu'il baisse, il porte à la fois ses rayons sur les deux murailles qui s'avancent vers le Levant.

Le bois ou treillage qui soutient les espaliers doit être de châtaignier ou de cœur de chêne, défendu contre la pourriture par une couche de jaune; ensuite par une de verd de montagne en huile: un pareil treillage peut durer plus de quarante ans. Si on le trouve trop coûteux, on peut se contenter d'un treillage de gros fil d'archal, & y passer une huile pour empêcher la rouille, il dure encore plus long-tems.

A l'égard de la maniére de planter les espaliers & les buissons, on doit se régler pour la distance entr'eux sur les murailles. Si, par exemple, la muraille n'a que sept ou neuf pieds, on doit éloigner davantage les arbres l'un de l'autre, afin qu'ils puissent s'étendre sans confusion, & regagner par les côtés la liberté qu'on leur ôte vers le haut.

Mais si la muraille est haute de douze ou quinze pieds, on les serre davantage, en observant de placer un arbre nain entre deux arbres de demi-tige, pour mettre à profit tout le mur. Au reste, c'est la bonté du fond qui doit fixer cette distance: car s'il est bon, les poiriers & les pêchers doivent être mis à la distance de neuf pieds l'un de l'autre, & les abricotiers & les pruniers, à la distance de douze pieds l'un de l'autre, parce qu'ils jettent plus de bois, & que par conséquent il faut les étendre; mais si le fond est médiocre, les premiers ne doivent être espacés que de six pieds, & les seconds que de neuf, parce que les arbres s'étendent: que si le fond est bon, on met six pieds de distance entre les hautes & les basses tiges; s'il est médiocre, on n'en met que quatre.

Quant à la maniére de les planter, on doit d'abord faire le long de la muraille une tranchée large de six pieds sur trois de profondeur. A l'égard des buissons qui ne sont pas en espaliers, on la doit faire de huit pieds de large sur trois ou quatre de profondeur pour entretenir ses racines en tous sens. 2. On doit remplacer la terre tirée de la tranchée par une meilleure, ou du moins y en mêler une autre d'une qualité propre. 3. Quand on veut planter un arbre sur le champ, il ne faut point lui tailler sa motte, ni mettre ses racines à l'air: tout cela l'affoiblit: il faut au contraire lui conserver tout ce qui s'y trouve de racines saines, c'est-à-dire, sans écorchure, sans meurtrissure, & même le chevelu quand il est frais, parce qu'un tel arbre réussit beaucoup mieux que celui qui a été planté avec des racines taillées de court. 4. L'arbre étant posé dans son trou. Il ne faut point garnir de fumier le fond de la fosse, parce qu'il empêche la terre de se lier autour des racines, & qu'il forme

des vuides en ſe diſſipant, mais on en doit mettre au pied des arbres, vers la ſurface, parce qu'alors les ſels en deſcendent utilement vers la racine; on couvre ce fumier d'un peu de terre pour la propreté : d'ailleurs cette couverture les préſerve du trop grand froid ou du trop grand hale. 5. Le tems de planter ces arbres eſt depuis le commencement de Novembre juſqu'à la mi-Mars pour les terres maigres, & en Février & en Mars dans les terres fortes, parce que l'humidité dont elles ſont pleines pourroit altérer les jeunes plans pendant l'hiver. Lorſqu'on veut tranſplanter des arbres, on doit choiſir l'une ou l'autre de ces deux ſaiſons : & il faut dans ce cas faire enſorte que la terre ſoit bien liée & raprochée avec la main autour des racines dans toute leur longueur : ſi c'eſt au Printems on doit verſer de l'eau par-deſſus.

Maniére de tailler les eſpaliers. Un eſpalier doit avoir une demi-tige, lorſqu'on veut qu'il rempliſſe le haut de la muraille, mais il n'en doit preſque point avoir lorſqu'il doit occuper le bas; il faut qu'il ait de côté & d'autre, bon nombre de fortes branches à peu près également diſtantes, pour former éxactement l'éventail, & ſans qu'il laiſſe aucun vuide, ſans croiſer l'un ſur l'autre. Enfin, il doit être arrêté à ſa juſte place, c'eſt-à-dire, ni trop haut ni trop bas. Pour que l'arbre prenne cette forme, on doit tâcher de ménager le cours de la ſéve, de maniére qu'elle travaille également des deux côtés, retrancher ce qu'elle pouſſe de mauvais ſens, comme ſur le devant de l'arbre ou vers le bas : on doit plutôt laiſſer croiſer une branche ſur l'autre que laiſſer du vuide dans l'étendue de l'arbre. *Voyez* ARBRES. Article de la Taille.

ESPRIT de vin ſimple (l') eſt une partie d'eau-de-vie qu'on a diſtillée, & de laquelle on a tiré la partie phlegmatique qui étoit reſtée après la premiére diſtillation; la quantité d'eſprit de vin qu'on en tire eſt relative à la force de l'eau-de-vie qu'on diſtille : lorſque l'eau-de-vie eſt bonne, ſur dix pintes d'eau-de-vie on doit tirer cinq pintes d'Eſprit, ou au moins quatre pintes & demie.

L'Eſprit de vin eſt la baſe de toutes les opérations de la diſtillation des liqueurs.

L'Eſprit de vin rectifié eſt ce même Eſprit de vin qu'on repaſſe une ou deux fois à l'alambic pour le débarraſſer autant qu'il eſt poſſible, de toute la partie phlegmatique ou aqueuſe.

L'Eſprit ardent eſt celui dans lequel après pluſieurs rectifications, il ne reſte plus aucune partie phlegmatique.

La meilleure méthode pour faire de l'Eſprit de vin rectifié, c'eſt, 1. de repaſſer l'Eſprit de vin ſimple à l'alambic; 2. quand on a tiré l'Eſprit de vin, on ôte de l'a-

lambic

lambic ce qui y reſte, & qui eſt ordinairement la moitié de l'eau-de-vie, & l'on remet dans la cucurbite la partie diſtillée, à laquelle on fait même choſe que ci-deſſus, on en tire encore la moitié, on en fait brûler un peu dans une cuiller pour l'eſſayer, & quand le feu eſt éteint, on juge par l'eau qui reſte, à quel point l'Eſprit de vin eſt rectifié.

La voie la plus ordinaire pour rectifier l'Eſprit de vin eſt à feu nû, mais elle eſt dangereuſe; celle au bain-marie ou au bain de vapeur l'eſt beaucoup moins, mais elle eſt la plus longue.

Une preuve que l'Eſprit de vin eſt bien rectifié, c'eſt lorſqu'après s'en être frotté les mains, elles demeurent très ſéches, ou lorſqu'après avoir trempé du papier dans l'Eſprit de vin & l'avoir aproché d'une chaudiére, le papier prend feu.

EQUARRISSAGE. Terme de Commerce de bois qui ſignifie rendre quarré, & ſelon les proportions dont doivent être coupées les poutres, ſolives & autres piéces de charpente; c'eſt ſur l'Equarriſſage que ſe meſurent l'épaiſſeur & la largeur du bois. Pour équarrir une poutre ou ſolive, c'eſt à-dire, la réduire à une forme quarrée, il faut retrancher la moitié de l'arbre.

ESQUINANCIE, ou mal de gorge. Reméde, prenez du Syrop de tuſſilage & de violette, de chacun une once & demie; trois gros de ſucre tors; un peu d'eau de lys: faites du tout un looch qu'on fera prendre au malade par cuillerée.

Autre Reméde. Prenez des feuilles de plantain, d'oſeille, & des ſommités de ronce, de chacune une poignée; une pincée de roſes rouges. Faites cuire le tout dans ſuffiſante quantité d'eau réduite à chopine. Paſſez la décoction, & faites diſſoudre dans la colature une once de miel roſat & deux gros de ſel de brunelle: que le malade ſe gargariſe ſouvent avec cette décoction tiéde.

Apliquez par dehors autour de la gorge, un linge trempé en jus de ſoubarbe, & le renouvellez quand il ſera ſec. Tous ces remédes auront encore plus de vertu, s'ils ſont précédés de la ſaignée. *Voyez* GOSIER.

ESSAIM d'Abeilles. *Voyez* ABEILLES.

ESSENCE. On apelle ainſi la partie la plus ſubtile que l'on tire des ſubſtances dont on fait des extraits par la diſtillation. Les Eſſences ſont tirées des fleurs, des fruits ou des aromates.

ESTOMAC. C'eſt la partie du corps qui reçoit les alimens: c'eſt là où ils ſe cuiſent, & où ils ſe convertiſſent en ſuc blanc, qu'on apelle chile, lequel allant au cœur par les veines lactées, ſe convertit en ſang en ſe mêlant & cir-

les mains, &

: rompez

: mettez infuser à

quatre heures

& un peu de

un verre

minant de

vingt-quatre

provenant

est

ouverture

de la petite

& un autre

cinq ou

Remede ; prenez

jaunes d'œufs de

ajoutez-y un peu

& mangez-en au ma-

Voyez ensuite la rubrique, écrite l'inflamma-

: c'est une douleur

& d'envie de vomir. Remede ; ac-

dans six feuilles de papier

prenez du vin d'ambrette, ou du

& du suc de la moutarde. *Voyez*

: ôtez les glaires & des séro-

& le

de racines de gentiane ; de cel-

de chacune demi-once, des

de petite centaurée, séro-

de chacune demi-poignée. On

par morceaux, & on fera cuire le

tout avec une demi-livre de veau. On en fera deux bouillons qu'on prendra l'un au matin, & l'autre au soir : on mettra fondre dans chacun un gros de sel de glauber.

Prenez de ces bouillons pendant quinze jours, & purgez-vous après les avoir commencés, & en les finissant.

Ils conviennent aux personnes phlegmatiques, cacochimes, pituiteuses, & à celles qui sont attaquées de vertiges, d'engourdissemens, d'enflures naissantes, & autres maladies qui viennent du vice des digestions.

ESTOMAC froid & paresseux, foible & débilité par le défaut d'activité de ses levains. On connoît qu'il est tel aux urines, lorsqu'elles sont claires, aqueuses, sans couleur, un peu troubles, avec un sédiment blanc, & lorsqu'avec cela le malade n'a ni fiévre, ni soif, ni chaleur. Reméde pour le fortifier. Prenez une poignée de feuilles d'absinthe mondées & séchées à l'ombre. Versez dessus une pinte de bon vin blanc, les laissant macérer à froid pendant vingt-quatre heures dans un vaisseau bien fermé, passez ensuite le vin & gardez-le pour l'usage. La dose est d'un verre le matin à jeun pendant quinze jours ; mais on doit supposer qu'avant de faire usage de ce vin, l'estomac a été nettoyé par des purgations suffisantes, & qu'il ne s'agit que de le fortifier. Ce reméde ne convient qu'aux tempéramens relâchés & pituiteux, & il est contraire à ceux qui sont secs, bilieux & échauffés.

Reméde pour fortifier l'Estomac lorsqu'on a été purgé convenablement. Prenez un scrupule d'opiate de Salomon, & autant d'extrait de geniévre ; huit grains d'æthiops minéral ; quatre gouttes d'élixir de propriété. Faites du tout un bol, qu'on prendra plusieurs jours de suite.

Voyez *Maladies chroniques.* Voyez *Obstructions.*

Autre reméde contre l'ardeur d'Estomac. Prenez de l'eau de pourpier & de la rhue, de chacune trois onces ; du syrop de limon six gros ; d'esprit de soufre, six gouttes ; faites un julep.

ESTRAGON. Plante d'un goût un peu fort, & dont on fait usage dans les salades, on le multiplie de graine & de plants enracinés : on le plante au mois de Mars, & on l'espace de quelques pouces.

ESTURGEON. Gros poisson de mer qui monte les riviéres. Il a le museau pointu, le ventre plat & le dos bleu : on fait la colle de poisson du ventre de l'Esturgeon ; la chair du ventre est la partie la plus délicate de ce poisson.

On l'aprête de diverses maniéres : on peut le faire cuire au court-bouillon comme le brochet ; & étant cuit, le

ſervir à ſec. On en fait auſſi un haricot avec des navets, le coupant par petits morceaux : pour cet effet, on le fait cuire à l'eau & au ſel, poivre, thim, oignons, clous ; on le paſſe au roux avec du lard ; on le met égoutter & on le jette dans un coulis préparé avec les navets.

ETABLES. Lieu où l'on met les vaches & les ânes, & les autres animaux de cette ſorte : on les conſtruit dans la baſſe-cour, & ſans beaucoup de recherche, leur meilleure expoſition eſt au midi : on y fait un plancher au-deſſus pour les fourages de ces animaux, & ceux-ci en ſont plus chaudement : le terrein doit en être plus bas que celui des autres piéces.

ETANG. Réſervoir d'eau douce, ſitué dans un lieu bas & fermé par une chauſſée ou digue, pour y mettre du poiſſon qui s'y nourrit & y multiplie. Il eſt permis à un chacun de faire des Etangs ſur ſes héritages ; mais en quelques Coutumes, il n'y a que les Seigneurs hauts-Juſticiers qui aient ce droit.

Maniére de faire un Etang, 1. L'endroit que l'on deſtine à un Etang doit être au bas d'un côteau élevé des deux côtés : il doit avoir une pente, afin que les eaux puiſſent s'écouler facilement par un côté ; il eſt eſſentiel qu'il reçoive les eaux de quelque ruiſſeau ou fontaine, & qu'il ait quelque étendue, & environ huit ou dix pieds de profondeur dans le milieu.

2. La chauſſée qu'on y fait & qui ſert à ſoutenir l'eau de l'Etang par le côté où eſt ſa pente, doit être conſtruite de la terre la plus forte, telle que la glaiſe, & des meilleurs matériaux : la hauteur & la largeur en doivent être proportionnées à la quantité d'eau que peut contenir l'Etang : on doit la dreſſer en talus, de maniére que le côté le plus eſcarpé ſoit en dedans de l'Etang, & y laiſſer une ouverture pour faire écouler les eaux : on y plante deſſus des arbres, comme des ormes, des chênes, des charmes, & autres, qui par leurs racines donnent encore plus de ſolidité à la chauſſée.

3. L'endroit qui joint la chauſſée & qu'on apelle le Poelle, doit être plus bas d'un pied & demi que le reſte de l'Etang, afin que l'eau s'y retire lorſqu'on met à ſec l'Etang, & que l'on y prenne facilement le poiſſon.

4. On doit placer une bonde au bas de l'Etang, c'eſt une piéce de bois qui en bouche l'ouverture, & qu'on léve avec des leviers & une vis ; elle doit être conſtruite avec beaucoup d'attention, & placée par des gens entendus à ces ſortes d'ouvrages.

5. Il faut pratiquer une décharge à côté de l'Etang pour remédier aux inconvéniens de la trop grande quantité d'eau.

Quant à l'empoiſſonnement, on ne doit mettre dans un Etang que les poiſſons qui y peuvent vivre & multiplier. Ainſi on doit avoir égard à la nature du terrein de l'Etang, par exemple, la carpe, la tanche, l'anguille, la barbotte & autres poiſſons viſqueux, ſe plaiſent dans la bourbe & les eaux dormantes. La truite, la perche, la loche, le goujon, dans l'eau vive & les pierrailles : le brochet & le barbeau, & même la carpe ſe plaiſent dans les Etangs ſablonneux : le poiſſon de ces derniers eſt eſtimé le meilleur.

On empoiſſonne les Etangs en y jettant quantité de menu poiſſon de l'eſpéce dont on vient de parler. Quand une fois le poiſſon a multiplié, un Etang, par exemple, de trente arpens, doit contenir au moins huit milliers d'alvin, & à proportion ſelon que l'alvin eſt fort ou foible. Dans un Etang de huit arpens, qui eſt l'étendue qu'on donne à une carpiére, on met environ cent carpes mâles & femelles, ni trop grandes ni trop petites, comme de dix à douze pouces, chacune deſquelles peut jetter plus d'un millier ; mais pour que le poiſſon multiplie, il faut que l'Etang ne manque point d'eau.

Il faut que les carpes puiſſent s'égayer ſur l'herbe & ſur le bord de l'étang : car c'eſt là où elles fraient & où elles jettent leurs œufs, leſquels étant échauffés par le ſoleil, produiſent les petits poiſſons : on doit prendre garde ſurtout qu'aucun brochet n'entre dans la carpiére. On apelle alvin, ce petit poiſſon dont on a parlé ci-deſſus, lorſqu'il a cinq pouces, en le meſurant (comme c'eſt la régle) depuis le deſſous de l'œil juſqu'à la fourchette de la queue : & il n'eſt tel ordinairement qu'après trois étés. Lorſqu'il a ſix à ſept pouces, il eſt fort, & tel qu'il doit être pour peupler l'Etang : c'eſt la diſpoſition de l'Ordonnance des Eaux & Forêts ; car elle veut que pour le rempoiſſonnement des Etangs, le carpeau ait ſix pouces au moins, la tanche cinq, la perche quatre, le brocheton comme on voudra, & qu'on ne pourra le jetter qu'un an après l'empoiſſonnement : au reſte, l'alvin d'un pays bas & marécageux ſent la boue, il eſt noir & n'eſt pas bon pour alviner. Quoique le poiſſon ſe nourriſſe dans les Etangs, d'herbes, de vermiſſeaux & autres inſectes, bien des gens leur jettent diverſes choſes, comme des tripailles de poiſſon qu'on a mangé, des morceaux de pain bis, des fruits hachés, &c. afin qu'il ſoit en meilleur état quand on le veut vendre.

La pêche des Etangs ſe fait à la fin de l'hiver & en automne, & de trois en trois ans après qu'on les a alvinés ; il n'eſt pas néceſſaire que les trois ans ſoient complets, il ſuffit que le poiſſon ait paſſé trois étés dans l'Etang : on

peut même les pêcher plutôt lorſque l'alvin eſt déjà d'une grandeur raiſonnable. Pour pêcher le poiſſon, on le prend partie à la main, partie avec des trubles. Pour cet effet, on léve la bonde de l'Etang, & quand l'eau eſt écoulée, des hommes y entrent dedans en botines, prennent à la main tout le gros poiſſon, le jettent dans des paniers qu'on décharge dans des vaiſſeaux pleins d'eau qui ſont autour de la chauſſée. A l'égard du menu poiſſon, on le met à part dans quelque réſervoir, & on le rejette dans l'Etang lorſqu'il eſt de nouveau rempli. La ſaiſon la plus avantageuſe pour la pêche de l'étang à l'égard des perſonnes qui veulent vendre leurs poiſſons, eſt l'automne, parce qu'on n'a pas à craindre les accidens de l'hyver : on ne doit jamais pêcher du poiſſon dans un Etang, hors du tems de la pêche générale, parce qu'on étourdit le poiſſon, & que c'eſt diminuer le profit du Maître.

Il eſt défendu de vuider les étangs par autre endroit que par la bonde, de peur que l'eau n'endommage l'héritage d'autrui : on doit même attendre pour vuider l'eau dans les prairies, que l'herbe ait été fauchée : & quand il y a un Etang au-deſſus du vôtre, il faut attendre que la pêche en ait été faite avant de faire celle du vôtre.

Les Etangs ſont d'un bon revenu, lorſqu'on ſçait les gouverner. La carpe & le brochet ſe vendent à l'échantillon, & la meſure ſe prend au pouce entre l'œil & la fourchette.

On peut laiſſer un étang à ſec pour pluſieurs accidens qui y peuvent arriver, & même ſans accidens, une fois en dix ou douze ans : en ce cas on en fauche l'herbe, on y donne un labour, & on y ſéme quelques menus grains, & l'étang n'en ſera que meilleur, par la nouvelle qualité que la terre aura acquiſe.

Les Etangs ſont expoſés à de fâcheux accidens. 1. A la gelée ſur-tout lorſque l'étang a peu d'eau : cependant il n'y a rien à craindre pour le poiſſon ſi l'étang a quatre pieds d'eau ; mais le faux dégel eſt le plus dangereux, parce que le poiſſon s'étant raproché de la ſurface où l'eau de la pluie eſt tombée, ſe trouve pris entre deux glaces & il y périt. Le ſeul moyen pour prévenir ce mal, eſt de lever la bonde de l'étang dès le moment qu'on voit que l'eau peut ſurmonter la glace, & de la laiſſer ainſi juſqu'à ce que la glace ſoit fondue.

2. Aux ravages que certains animaux peuvent y faire, tels que le loutre, qui eſt un quadrupéde amphibie, gros comme un chat, & qui dévore quantité de poiſſon : il habite le long des lacs & des étangs : il faut lui dreſſer des piéges avec des traquenards ou des hauſſe-pieds, ou bien on le tue à l'affût pendant la nuit.

3. Tous les oiſeaux qui fréquentent les étangs, ſur-tout les hérons, poules d'eau, ſont pareillement pernicieux : on doit leur faire la chaſſe à bons coups de fuſil.

Il vaut mieux affermer les étangs, parce que la manutention de cette ſorte de bien eſt trop embarraſſante pour s'y livrer : mais on doit obliger les fermiers d'entretenir les chauſſées, & il faut veiller à cet entretien.

ETANGS ſalés. Ce ſont ceux où la mer communique : on dreſſe ſur le bord de la mer des eſpaces environnés de roſeaux & de cannes ſur des canaux qui communiquent de la mer aux étangs, & dans le paſſage deſquels on prend le poiſſon. On apelle Bordigues ces ſortes d'eſpaces : on les tient fermés depuis le premier Mars juſqu'au premier Juillet, parce que c'eſt le tems du frai.

ETAPE. On apelle ainſi la place ou lieu deſtiné pour y tranſporter & y expoſer certaines marchandiſes en vente. Ces lieux ſont conſidérés comme privilegiés ; & comme les marchandiſes doivent y être vendues à deniers comptans, ceux qui les acheteront ſont contraignables par corps.

ETERNUEMENT exceſſif. S'il vient de la chaleur, il faut attirer par le nez de l'eau roſe avec un peu de vinaigre : s'il vient de froideur, il faut flairer du laurier, de l'anis ou de l'abſinthe.

ETOURDISSEMENS. Reméde, 1. ſe faire ſaigner, après quoi faites uſage du reméde de Willis. Prenez deux onces de racine de pivoine mâle pulvériſée : une once de fleurs de cette même plante, une demi-livre de fiente de Paon bien blanche, deux onces du plus beau ſucre blanc. On mêlera le tout enſemble bien pulvériſé. On prend de cette poudre deux fois par jour, environ une petite cuillerée pour chaque de ſauge ou de romarin, imprégnée d'un peu de café.

ETOURNEAU ou Sanſonnet. Oiſeau dont le plumage eſt marqueté de taches blanches & noires : il eſt gros comme un merle, & on le nourrit de même : on l'apriwoiſe facilement, & on lui aprend à répéter quelques mots, les mâles ont un filet noir ſous la langue. Les étourneaux habitent volontiers dans les lieux aquatiques ; ils volent toujours par bandes & avec impétuoſité, ils font comme un cercle en volant ; on les tire facilement : la chaſſe en eſt bonne vers le tems des vendanges, parce qu'ils ſont gras, & qu'alors ils ſont bons à manger, mais il faut auſſi-tôt leur couper la tête : on en prend auſſi aux filets le long d'une mare d'eau.

ETUVÉE, maniére de faire une étuvée. Prenez une poitrine de veau ou de bœuf, ou même des poulets : coupez la viande par morceaux : mettez-la dans une caſſerole ou

dans un pot avec un bouillon, & au défaut avec de l'eau ; & de maniére qu'elle surnage de trois doigts, afin de faire bien cuire la viande : mettez-y un demi-quarteron de beurre, du sel à proportion, trois ou quatre clous de gérofle, un peu de poivre, de thim, une ciboule, un oignon, un quarteron de menu lard ; faites cuire le tout retournant la viande de tems en tems. Lorsqu'elle sera à demi-cuite, ajoutez-y deux ou trois culs d'artichaux, pelés & coupés par quartiers, & même des champignons : remettez du bouillon ou de l'eau chaude s'il le faut. Faites cuire le tout jusqu'à ce que la sausse soit plutôt courte que longue : ôtez l'oignon avant de servir la viande. On peut aussi farcir une poitrine de veau, & la faire cuire entre deux plats, dans une terrine avec du bouillon, quelques tranches de lard & l'assaisonnement ci-dessus : sur la fin ajoutez-y une sausse blanche, & tenez quelque-tems la terrine sur la cendre chaude, sans faire bouillir la sausse pour empêcher qu'elle ne tourne.

EXÉCUTEUR TESTAMENTAIRE. C'est celui que le défunt a chargé de tenir la main à l'exécution de son testament. Toute personne, homme ou femme, qui a la libre disposition de son bien, peut être Exécuteur testamentaire : au reste, il est libre de refuser cette charge. Mais quand une fois l'Exécuteur testamentaire l'a accepté, il est saisi, dès le moment de la mort du défunt pendant l'an & jour, de tous ses biens, meubles, dettes & actions mobiliaires. En conséquence, il doit faire faire inventaire des biens laissés par le défunt, payer les frais funéraires, les dettes mobiliaires de la succession, & faire la délivrance des legs. 2. Poursuivre le payement des dettes mobiliaires dues à la succession, & faire la vente des meubles, 3. Après l'an & jour il doit rendre compte de son éxécution, & payer le reliquat aux Parties intéressées.

EXÉCUTION parée. Acte ou titre portant Exécution parée. C'est un acte qu'on peut mettre à exécution après un simple commandement préalablement fait au Débiteur : tels sont les jugemens & obligations en forme, mais il faut qu'ils soient en parchemin : on peut en vertu de ces actes procéder par saisie & éxécution des meubles sans l'Ordonnance du Juge, c'est à-dire, faire enlever les meubles du Débiteur, s'il ne satisfait à l'obligation, ou s'il ne donne gardien de ses meubles saisis, pour être vendus à la huitaine. En vertu de ces mêmes actes, on peut, après un commandement, procéder à la saisie-reelle des immeubles du Débiteur, & sans l'Ordonnance du Juge.

EXOINE. On apelle ainsi une personne envoyée par celui qui est obligé de comparoir en personne devant un Juge, & qui n'y peut pas venir, pour cause de maladie : il faut qu'elle

qu'elle se presente avec un certificat des Médecins: cette personne est ordinairement un Procureur que l'on constitue *ad hoc*.

EXPERTS. Ce sont les gens versés dans l'art qui concerne le fait dont il est question entre les Parties qui plaident: tels sont les Jurés des Arts & Maîtrises, Arpenteurs, Mesureurs de terres, Experts, Charpentiers & Maçons: on ne peut nommer pour Experts d'autres que ceux qui ont été créés en titre d'office.

Les Experts de Paris peuvent être nommés, tant dans la Prevôté de Paris, que dans les autres Villes & lieux du Royaume.

La fonction des Experts est de faire, à l'exclusion de toutes autres personnes, toutes les visites, raports des ouvrages, tant à l'amiable que par Justice, pour raison des partages, licitations, servitudes, alignemens, périls imminens, moulins à vents & à eau, terrasses, toisées, prisées, estimation de tous ouvrages de maçonnerie, charpenterie, menuiserie, couverture, serrurerie, pavé, sculpture, peinture, &c.

La rétribution des Experts de Paris est réglée à six livres pour chaque vacation dans la Ville & Fauxbourgs de Paris, & sept livres dix sols dans la Banlieue: celles des autres Experts-Jurés, à trois livres, dans les Villes de leur établissement, & à cinq livres quand ils se transportent hors des Villes.

Visite d'Experts. On les ordonne en Justice dans une question de fait, quand il s'agit d'examiner quelque ouvrage de maçonnerie, charpenterie, &c. ou d'estimer un dommage souffert: les Parties doivent convenir des Experts qu'elles veulent prendre; en cas d'absence de l'une des Parties, le Juge peut nommer d'office un Expert pour le défaillant. Les Experts doivent prêter serment devant le Juge; en procédant à la visite, ils doivent faire rédiger & signer leur raport sur le lieu, & donner leur raport en minute.

EXTRAIT baptistaire, & Extrait de Mariage & de Sépulture. Ces sortes d'Extraits doivent être tirés des Registres où les Curés font écrire les noms de ceux qui ont été baptisés, de ceux où sont mis les mariages qui sont célébrés, & de ceux où l'on met les sépultures. Ces Extraits étant délivrés en bonne forme, font foi en Justice, mais ceux dont on veut se servir dans une autre Jurisdiction que celle d'où les Extraits se délivrent, doivent être légalisés par le Juge Royal, ou par l'Officier du Siége qui fait ses fonctions en son absence.

EXTRAIT de Genievre. *Voyez* GENIEVRE.

F

FAILLITE. Espéce de banqueroute, causée par incendie, guerre, perte de vaisseaux, ou autre accident imprévu, qui rend insolvable sans qu'il y ait de la faute : ainsi on distingue toujours la Faillite de la véritable banqueroute, dans laquelle il y a soustraction frauduleuse des effets.

FAIM excessive ou canine. Remède : Buvez du vin pur à jeun : mangez du ris préparé avec beaucoup de lait, ou de la bouillie faite avec farine de froment, ou mangez du pain trempé dans la lie d'huile, & buvez du vin doux épais après avoir mangé ce pain. Si cette Faim cause une défaillance de cœur, prenez un verre de bon vin, & du plus fort.

FAISAN. Espéce de gibier plume, fort estimé par la délicatesse de sa chair. Le Faisan mâle ressemble à un coq ordinaire, mais il a le plumage de couleur de feu & bleu, le cou verd, le dessus de la tête d'un cendré luisant, le bec & les ergots de couleur de corne, un peu gros & courbés à l'extrémité. La femelle n'est pas si belle, elle ressemble presque à une poule grise domestique. Ces oiseaux habitent ordinairement les lieux marécageux & éloignés du bruit : dans les tems pluvieux ils se retirent dans les bois & dans les endroits remplis de broussailles ; ils vivent de grains & aiment fort l'avoine ; ils sont d'un naturel sauvage & fort peu rusé.

On peut, en jettant du grain, ou semant du sarrazin dans des terres médiocres, les y retenir & les y accoutumer.

On nourrit les gros Faisans avec du froment, de l'orge & du millet mêlés ensemble, ou du bled sarrazin qu'ils aiment fort : on les engraisse dans des épinettes comme les chapons, & on les y nourrit d'une pâte de farine d'orge ou de féve ; au bout de trois semaines ils sont engraissés.

On vend les Faisans depuis le mois d'Août jusqu'au Carême, & les Faisandeaux pendant le mois d'Avril & de Mai.

On chasse les Faisans au fusil pendant toute l'année ; excepté le mois de Mars, qui est le tems de leur ponte.

On les prend aussi aux collets quand ils rentrent dans les bois après avoir mangé. Pour cet effet, celui qui les veut prendre, doit aller, dès la pointe du jour, écouter de quel côté il entend chanter les Faisans, afin de voir par quel endroit ils sortiront du bois. En ayant vu quelqu'un, il met à cet endroit deux ou trois collets ou lacets de crin de cheval, l'un à terre, & les autres à la hauteur du jabot, puis il

va bien loin dans les champs où il le doute que le Faiſan mange : il fait du bruit avec les mains ou autre choſe, aprochant toujours vers le lieu où ſont tendus les collets, l'oiſeau fuit & ſe prend.

Les Faiſans demandent beaucoup de ſoin quand on en veut élever & les engager à pondre.

On doit en ce cas avoir une Faiſanderie qui eſt un lieu ſéparé des autres volailles, & dont l'enceinte doit être de quatre ou tout au plus de ſix toiſes en tous ſens, & environné de murs de ſept à huit pieds de haut. Les plus ſimples & les moins coûteux ſuffiſent dès qu'il n'y a aucune ouverture. On pratique au bas de ces murs deux rangs de petites loges, l'une au-deſſus de l'autre d'un pied & demi en tous ſens, ſéparées les unes des autres par une planche & fermées par un treillis de barreaux ou de fils d'archal, & à l'abri des injures de l'air. On y met deux petites auges, l'une pour la mangeaille, l'autre pour l'eau, & on garnit les nids de paille ou de foin : dans le milieu de l'enceinte on met une voliére en façon de mue.

On doit prendre de jeunes Faiſans pour peupler la Faiſanderie, ils s'aprivoiſent bien mieux : il faut un mâle pour deux femelles ; elles ne font qu'une ponte par an, c'eſt au mois de Mars, chaque Faiſan pond juſqu'à vingt œufs. Quand elles veulent pondre, on les enferme dans leurs loges, & la ponte étant faite, on donne leurs œufs à couver à des poules ordinaires que l'on met dans les loges, & qu'on laiſſe ſortir quelque peu de tems deux fois le jour pour prendre l'air & fienter. Lorſque les Faiſandeaux ſont éclos, ce qui arrive au bout de trente jours, on leur donne pour nourriture de la mie d'un pain qu'on fait cuire exprès, & compoſé de farine d'orge & de froment : on leur donne auſſi des œufs de fourmis, des jaunes d'œufs mêlés avec du chénevis pilé, ou de la farine d'orge trempée dans l'eau, ou des féves moulues, du millet, de la navette ; le tout pendant ſix ſemaines au moins, après leſquelles on les laiſſe ſortir de leurs cages : on leur arrache deux ou trois groſſes plumes.

Il y a encore une autre maniére d'avoir des Faiſans : on enferme ſix ou ſept jeunes poules qui n'ont point été cochées, avec un Faiſan dans l'endroit de la ponte ; & l'eſpéce qui en viendra ſera plus groſſe, plus belle, plus délicate que le Faiſan ordinaire ; mais cette méthode n'eſt bonne que pour une premiére couvée, parce qu'on a remarqué qu'autrement l'eſpéce dégénére.

La chair de Faiſan eſt exquiſe, fort nourriſſante, & de très-bon ſuc : elle eſt de facile digeſtion, & convient à toutes ſortes de perſonnes, aux convaleſcens & aux épileptiques.

La graiſſe de Faiſan fortifie les nerfs & adoucit les douleurs des rhumatiſmes.

MANIERE de manger les Faiſans : on les mange ordinairement cuits à la broche ; étant vuidés, ficelez-les, faites-les refaire, épluchez-les bien : piquez-les de menu lard, pliez-les d'une feuille de papier : embrochez-les, faites-les cuire à petit feu, étant preſque cuits, ôtez le papier pour qu'ils prennent une belle couleur.

On les accommode auſſi à la fauſſe à la carpe, & de cette ſorte : 1. après les avoir fait rôtir, bardés d'une barde de lard, on met dans une caſſerole des tranches de veau, de jambon, d'oignons, perſil, fines herbes. 2. On vuide une carpe ſans l'écailler, on la coupe par morceaux, on l'arrange dans la caſſerole, on la met ſur le fourneau, on la mouille de jus de veau & d'une pinte de vin blanc : ſi on y met du Champagne c'eſt encore mieux, une gouſſe d'ail, champignons, truffes, quelques croûtes de pain, on fait cuire le tout, point trop ſalé, on le paſſe par l'étamine avec très-forte expreſſion : la fauſſe doit être liée : on met les Faiſans ficelés dans cette fauſſe, on les tient chaudement. Lorſqu'on veut ſervir, on les met dans un plat & la fauſſe par-deſſus.

FAITS & Articles. (termes de Pratique.) Ce ſont certains Faits ſur leſquels une Partie fait interroger la Partie adverſe, ce qui a lieu quand de la connoiſſance de ces Faits dépend le Jugement de la conteſtation.

FAON. Les Faons ſont les petits des biches, des daims & des chevreuils.

FARCE. On apelle ainſi en fait d'après toutes ſortes de viandes hachées menu & aſſaiſonnées. On donne auſſi ce nom à des herbes potagéres hachées & aſſaiſonnées.

FARCIN, maladie des chevaux. C'eſt un ſang corrompu & échauffé, qui produit cette maladie : elle ſe déclare par des tumeurs aſſez ſemblables aux clous qui viennent aux hommes, ou par des boutons ou groſſes duretés en forme de cordes, qui viennent entre cuir & chair, qui attachent la peau à la chair. Tantôt ces boutons jettent de la matiére au-dehors & percent, tantôt ils n'en jettent point, mais les bords de l'ulcére ſont teints d'un noir rouge : cette derniére eſpéce de Farcin eſt la plus difficile à guérir. La cauſe de cette maladie vient de ce qu'un cheval a trop mangé d'avoine nouvelle ou de foin nouveau, ou d'avoir fait des courſes trop violentes dans les chaleurs de l'été, quelquefois auſſi par le trop de nourriture & par le défaut d'éxercice. Le Farcin eſt plus ou moins dangereux, ſelon qu'il eſt plus ou moins attaché à la chair & ulcéré.

Remède. Faites d'abord ſaigner le cheval, ôtez-lui l'avoine & donnez lui du ſon mouillé, puis donnez-lui tous

les matins trois chopines de vin émétique : on le leur donne avec la corne s'ils refusent de le boire : il n'en coûte pas beaucoup pour rendre le vin émétique : Quand les boutons sont crevés, rempliſſez-les avec un cauſtic, comme du ſublimé en poudre ou de la racine d'ellébore.

Autre Reméde. Après avoir ſaigné le cheval des deux côtés du cou, le lendemain faites-lui prendre trois chopines de vin blanc, où vous aurez mêlé deux onces d'aloes tres-fin, & deux onces de thériaque, tenez-le bridé ſix heures avant la priſe & autant après : enſuite on peut lui donner tous les jours deux onces de foie d'antimoine, juſqu'à ce qu'il en ait mangé la valeur de deux ou trois livres, & lorſque les boutons ſont ouverts, frottez-les avec l'onguent de Portugal ; & s'ils ont trop de chair baveuſe, avec celui de Naples.

FARINE. Le nom de Farine vient de ce que les Romains apelloient *Far* le meilleur froment, & farine ce qui en ſortoit ; c'eſt ſans contredit la partie la plus excellente & la plus nourriſſante du bled, & dont on puiſſe faire le meilleur pain.

Pour avoir de la Farine de garde, on choiſit le bled le plus ſec & le plus mur du grenier : on met la Farine dans quelque vaiſſeau & lieu ſec comme le cellier, obſervant de bien boucher le vaiſſeau : on doit la remuer quelquefois. Avec ces précautions, on peut la garder ſept ou huit mois dans les ſaiſons tempérées.

Pour en garder pendant deux ou trois ans, il faut, 1. qu'on l'ait faite au mois d'Avril ; 2. on doit avoir des poinçons ou quartauts, tels que ceux dans leſquels on met le vin : le bois doit en être bien ſec & le vaiſſeau bien joint : on y met la Farine après qu'elle eſt bien blutée ; on l'y entaſſe en la foulant, enſorte qu'elle ne faſſe qu'une maſſe dure : on met ces poinçons en un lieu ſec, & on conſerve ainſi la farine pluſieurs années.

La Farine de froment eſt la meilleure de toutes : la Farine de bled méteil vient après, & fait un fort bon pain ; celle d'orge mêlée avec d'autre, fait du pain qu'on peut manger meilleur que celui de ſeigle. La farine de ſeigle fait un pain gras & pâteux qui eſt néanmoins nourriſſant & rafraîchiſſant ; quand on y mêle un peu de farine de froment, le pain ſe conſerve beaucoup plus, on ſe ſert de cette farine pour faire le pain pour les chiens & les cochons.

La farine de bled de Turquie ou de maïs fait du pain plus blanc & plus ſubſtantiel que celui de froment, mais il eſt fort lourd ſur l'eſtomac.

On apelle recoupe, la farine que l'on tire du ſon remis au moulin, les pauvres gens en font du pain.

Un ſeptier de farine de bled peſe avec le ſon 240 livres ; il fait ordinairement 170 & même 180 livres de pain ; un boiſſeau de farine bien moulue doit faire ſeize livres de pain.

Il faut obſerver que la farine de bled nouvellement battue ne rend pas tant que celle du grain qui a mûri dans le grenier. En général, pour faire du bon pain, il doit être compoſé de deux parties de farine, & d'une partie d'eau.

Quand on a acheté de la farine toute blutée, pour en connoître la qualité, on doit en délayer un peu avec de l'eau dans le creux de la main, & on connoît à la couleur & à l'odeur de cette pâte ſi la farine eſt bonne. Quand on eſt dans cet uſage, on s'y trompe moins qu'en achetant du grain.

Moyens de conſerver la farine pendant pluſieurs années, & la voiturer commodément par mer & par terre ſans qu'elle ſe gâte.

Faites, 1. moudre le bled vers le commencement de l'hiver, & après l'avoir garanti de la fermentation, on en tire alors un profit plus grand, les eaux étant plus abondantes : ſi on pouvoit faire bluter la farine en même-tems, cela abrégeroit l'ouvrage. 1. Mettez la farine bien blutée dans des tonneaux qui peuvent en contenir cinq cens livres peſans, & ce, par lits ou couches de ſix pouces d'épaiſſeur : on forme ces tas avec un pilon de fer avec lequel on foule la farine, & d'une maniére égale ; enſuite on met le couvercle de façon qu'il poſe éxactement ſur la farine. On ſerre à force les écroux qui font tenir le couvercle : on verſe par-deſſus le couvercle & ſur les ris, du goudron tout chaud : cela fait, on doit deſcendre les tonneaux dans une bonne cave, ſans craindre que l'humidité la gâte jamais. Quand on en veut faire uſage, on porte les tonneaux dans un lieu ſec : on tire la farine avec un racloir, on l'écraſe avec la main, on la paſſe d'abord avec un tamis un peu gros, & on la paſſe enſuite par un ſecond.

A l'égard du ſon, on le laiſſe dans des ſacs pendant deux ou trois mois ; puis on le fait repaſſer dans un gros tamis pour en tirer toute la farine & le gruau qui peut y être reſté : on fait repaſſer cette farine ou gruau par le blutoir ; il en vient une farine très-fine, d'un blanc tirant ſur le roux ; & cette recoupe donnera un pain qui aura bien plus de goût que celui qu'on fait avec la fleur de farine, & dont les Boulangers de Paris ſe ſervent pour faire les petits pains mollets.

FAUCON. Oiſeau de proie qu'on dreſſe pour la chaſſe du vol. Il a la tête noirâtre, le dos cendré, les jambes &

les pieds jaunes, la tête ronde; le bec court & gros, le col long, les épaules larges, les jambes courtes, les serres larges: le faucon vole fort haut.

FAUCONNERIE. Chasse fort noble qui se fait avec un oiseau qu'on apelle Faucon, d'où cet éxercice a pris son nom. On y dresse les faucons & autres oiseaux de proie: on apelle oiseaux de leurre ceux qui sont ainsi dressés, parce qu'ils reviennent sur le poing, attirés par le leurre qu'on jette en l'air. Cette sorte de chasse forme comme une science à part, qui a ses régles, ses termes, & des instructions d'un grand détail.

On compte six espéces de Faucons; sçavoir, le Faucon tout court, le Gerfaut, le Sacre, le Lanier, l'Emerillon, & le Hobereau. En général, les meilleurs oiseaux de proie sont ceux qui semblent avoir la tête entre les épaules, les serres longues & fermes, & qui pesent sur le poing.

Tous ces oiseaux qu'on vient de nommer s'élevent fort haut, & on en fait différens vols ou équipages.

Il y a sept sortes de vols dans la Fauconnerie; 1. le vol pour le milan: ce sont les gerfauts qui sont propres à ce vol, & quelquefois les sacres. Pour les dresser, on doit les poivrer, leur mettre un chaperon large, les dresser au leure de la maniére ci-dessus, leur faire tuer une poule, du plumage du milan; leur presenter un milan à terre attaché à la filiére, & dès qu'ils sont attachés à leur proie, leur presenter une poule pour qu'ils s'en repaissent au lieu de chair du milan qui ne vaut rien.

2. Le vol pour le héron: on y dresse les gerfauts de la même maniére, mais il faut les faire jeûner la veille, & les laisser manger la chair du héron.

3. Le vol pour la corneille: on y met deux Faucons avec un tiercelet (c'est le mâle d'un oiseau de proie) on y ajoute un duc pour attirer la corneille.

4. Le vol pour champ, les oiseaux doivent auparavant être bien instruits, & mis hors de filiére: il faut leur faire tuer un poulet d'un plumage aprochant de la perdrix, & leur en laisser prendre de bonnes gorgées. Quand on est au lieu de la chasse, on attache une perdrix à une filiére & on la fait partir pour les dresser à connoître leur proie: on donne aux Faucons des gorgées d'une perdrix envie, & on les jette du poing aprés une compagnie de perdrix.

5. Vol pour riviére: on affaite des Faucons pour ce vol: ensuite on va à un étang ou petite riviére, on laisse les oiseaux d'un côté & on passe à l'autre bord, tandis qu'un Chasseur bat l'eau, tenant en main un oiseau de riviére: on leur fait faire trois ou quatre tours en leur parlant, & on leur jette l'oiseau de riviére pour leur faire connoître leur gibier.

6. Le vol pour pie : les tiercelets de Faucon ſont les plus propres : on les dreſſe de même, & on leur jette une pie qu'on tient à la main après leur avoir laiſſé faire deux ou trois tours, on leur donne de la chair de pigeon par-deſſous l'aîle de cette pie : on leur en donne deux gorgées, & lorſqu'on eſt dans un endroit propre à la chaſſe, on jette le tiercelet.

7. Le vol pour liévre : on doit inſtruire à ce vol un oiſeau déja affaité : les gerfauts & les autours ſont les plus propres à cette chaſſe : on remplit de paille une peau de liévre, on l'attache à une corde à la ſangle d'un cheval : on met ſur le dos de la peau un peu de chair : on fait courir le cheval, & le Faucon prenant cette peau pour un liévre qui fuit, fond deſſus ; auſſi-tôt on lui donne pluſieurs gorgées d'une poule qu'on lui aura fait tuer.

Tous ces oiſeaux ſont ſujets à pluſieurs maladies pour la guériſon deſquelles on trouve des remédes dans les livres qui ont traité de cette matiére.

Comme la plus grande partie de ces ſortes de vols ſont de grande dépenſe & ne conviennent qu'à des Rois ou à des Princes, & qu'ils ſont, pour ainſi dire, étrangers aux perſonnes pour leſquelles cet Ouvrage eſt fait, nous n'en dirons pas davantage, & nous nous contenterons de donner une idée de la maniére dont on dreſſe l'autour ; d'autant plus que la plûpart des Seigneurs & des Gentilshommes dans leurs terres, ſe contentent de cette ſorte de vol, parce que l'autour, qui eſt fort ruſé de ſon naturel, fait fort bien la guerre aux perdrix, faiſans, cannes, lapins & liévres.

L'autour pour être bon doit avoir la tête petite, les yeux grands, le bec long & noir, le cou long, la poitrine groſſe, les ſerres groſſes & longues, les pieds verds. Il y en a de cinq eſpéces, l'autour femelle, le tiercelet qui eſt le mâle, l'épervier & le ſabech. Voici la maniére dont on les dreſſe. 1. Si les autours ſont farouches, tels que ceux qui ont joui de la liberté avant que d'être pris, qu'on apelle hagards, on les affame pour les rendre moins difficiles à affaiter, c'eſt-à-dire, à aprivoiſer : on les empêche de dormir pendant deux ou trois jours, & autant de nuits ſans ceſſer, on eſt toujours avec eux ; c'eſt le moyen de les rendre gracieux, & comme on dit en termes de Fauconnerie, de *bonne affaire*. Le principal ſoin du Fauconnier eſt de les accoutumer à ſe tenir ſur le poing, à partir quand il les jette, à connoître ſa voix, ou tel autre ſignal qu'il lui donne, & à revenir à ſon ordre ſur le poing.

On les attache d'abord à une filiére ou ficelle qu'on allonge juſqu'à neuf ou dix toiſes, pour les empêcher de fuir lorſ-

qu'on les *reclame*, c'eſt-à-dire qu'on les rapelle, juſqu'à ce qu'ils ſoient *aſſurés* & dreſſés, & qu'ils ne manquent plus de revenir au rapel. Pour amener l'oiſeau à ce point, il le faut leurrer : pour cet effet, on a un petit paquet de chiffons dont on fait comme une boule couverte d'une étoffe rouge, garnie de bec, de pattes & d'aîles. On y attache de quoi paître l'oiſeau ; on jette le leurre quand on veut le reclamer, & la vûe du pât ou nourriture qu'il aime le raméne bien vîte : on apelle tiroirs les différens plumages dont on équipe ce leurre, & ſelon la bête qu'on veut chaſſer. Pour aſſriander l'oiſeau à ſon objet, on attache ſur le leurre de la chair de poulet ou autre, mais cachée ſous les plumes ou poil du gibier qu'on a en vue, on y ajoute du ſucre & de la canelle pour échauffer l'oiſeau, afin qu'il ſe jette avec ardeur ſur une proie véritable. Après un mois d'exercice dans une cour ou jardin, on eſſaie l'oiſeau en pleine campagne, on lui attache des ſonnettes ou grelots aux pieds pour que l'on ſoit inſtruit de ſes mouvemens : on le tient toujours chaperonné, c'eſt-à-dire, la tête couverte d'un cuir qui lui deſcend ſur les yeux, afin qu'il ne voie que ce qu'on veut lui montrer ; & ſi-tôt que les chiens arrêtent ou font lever le gibier, le Fauconnier déchaperonne l'oiſeau, & le jette en l'air après ſa proie ; alors l'oiſeau s'éleve par degrés & à repriſes, il monte, il vole en pointe, il plane, il obſerve les mouvemens de ſa proie, puis il fond deſſus comme un trait & revient ſur le poing de ſon maître qui le reclame : celui-ci ne doit pas manquer, ſur-tout dans les commencemens, de lui donner gorge chaude, c'eſt-à-dire le gêſier & les entrailles de la proie qu'il a raportée.

On accoutume l'autour à la chaſſe du liévre comme au vol du faiſan & de la perdrix : & on s'y prend de la maniére qu'on a expliquée ci-deſſus.

FAUVES. (bêtes) On apelle ainſi les cerfs, les daims les chevreuils, &c.

FAUVETTE. Petit oiſeau qui a le chant fort agréable. Celle qui a la tête noire eſt celle qu'on peut élever : elle eſt plus eſtimée que la griſe à cauſe de ſon chant. Pour en élever, on ne doit prendre les petits dont on a découvert le nid, que cinq ou ſix jours après qu'ils ſont éclos. Les mâles ont la tête toute noire, & les femelles l'ont griſe ; on doit lâcher celle-ci ; on doit nourrir les petits avec du chenevis qu'on a écraſé dans un mortier, & avec lequel on mêle de la mie de pain & du perſil bien haché, le tout arroſé d'un peu d'eau. Il faut renouveller cette pâte tous les jours : on doit mettre les fauvettes dans une cage où il n'y ait de l'air que par la porte, & les tenir chaudement pendant l'hiver.

On les prend au filet : celles qui ſont à tête noire & à tête rouſſe ſont fort bonnes à manger.

FAUX. (Crime de) On le commet contre le Roi ou contre le Public, ou contre les Particuliers. Contre le Roi, par la fabrication & altération des monnoies, la falſification des actes émanés du Prince, comme Lettres-patentes ; contre le Public, par les faux poids & fauſſes meſures ; & contre les Particuliers par les faux témoignages, les fauſſes écritures & ſignatures, faux contrats ou billets, ou par l'altération qu'on fait aux véritables, par de faux ſermens en Juſtice ; ce genre de faux eſt ordinairement puni ou de banniſſement ou de confiſcation des biens, & quelquefois de mort, comme s'il eſt commis par un officier dans l'exercice de ſa Charge. Le faux qui ſe commet par faits comme en vendant à faux poids & à fauſſe meſure, ſe punit par la ſaiſie des faux poids, par des amendes, & en cas de récidive par le banniſſement ou l'interdiction du commerce, ſelon les circonſtances : 2. en faiſant de fauſſes clefs, ce qui fait encourir la peine de mort à la perſonne du ſerrurier. On ſe pourvoit contre le Faux par une dénonciation ou plainte, & la procédure s'inſtruit comme une procédure criminelle.

FAUX-TÉMOINS. Ce ſont ceux qui ont porté Faux témoignage en un fait ſur lequel ils ont été interrogés en Juſtice. Ceux qui ont dépoſé fauſſement dans une affaire criminelle où il y va de la vie de l'accuſé, ſont condamnés à mort : ſi l'affaire eſt civile, ils ſont punis de moindre peine, comme à faire amende-honorable.

FAUX BOIS. Ce terme a lieu dans la taille des arbres : c'eſt une branche d'arbre venue dans un endroit où elle ne devoit pas venir : elle a des yeux plats & fort éloignés les uns des autres.

FAYANCE, moyen de raccommoder les Fayances caſſées. Prenez un blanc d'œuf crû : mettez-y de la chaux vive écraſée bien menu, & gros comme une noix : battez le tout enſemble, frottez-en les morceaux dans les endroits caſſés : joignez-les ; ſerrez-les, s'il eſt poſſible, avec une ficelle pour les tenir collés : laiſſez-les ſécher pendant vingt-quatre heures, & vous pourrez vous en ſervir.

Maniére de rendre la fayance moins fragile. La fayance eſt ſujette à trois défauts : celui de s'éclater au premier feu qu'elle endure, celui de perdre par la chaleur la beauté de ſon émail, & celui de ſe caſſer facilement. Pour la préſerver autant qu'il eſt poſſible, de ces trois défauts, il faut avant que de s'en ſervir la mettre dans un chaudron avec de l'eau qui la ſurnage, & poſer chaque piéce ſur le côté avec un petit morceau de bois entre chacune, afin que l'eau les

baigne de tous côtés : enſuite jetter dans l'eau beaucoup de cendres, non de charbon, mais de bois neuf ou flotté, & de ces derniéres une plus grande quantité, parce que le bois flotté a beaucoup moins de ſels que le bois neuf : les cendres étant miſes, placez la chaudiére ſur le feu : & faites bouillir l'eau pendant deux heures : enſuite retirez la chaudiére, & laiſſez refroidir le tout enſemble. Il eſt aiſé de comprendre que les ſels des cendres diſſous dans l'eau, s'incruſtent par l'action du feu dans les pores de la fayance, lui donnent une ſolidité qu'elle n'avoit pas, fortifient l'émail, & l'empêche de ſe féler ſi-tôt.

FEBRIFUGES. C'eſt le nom qu'on donne aux remédes capables d'emporter la fiévre, & de guérir les perſonnes qui en ſont attaquées. *Voyez* FIEVRE.

Quoiqu'il y ait quantité de remédes qu'on enſeigne pour guérir la fiévre, il eſt conſtant que les ſaignées, les purgations & le quinquina ſont les remédes les plus ſûrs, le tout, eu égard au tempérament des perſonnes.

FEINE, fruit de hêtre : c'eſt un petit gland triangulaire qui a le goût de la noiſette, il ſert à engraiſſer les cochons, les pigeons : il tombe en automne.

FELONIE. Eſt une action violente & injurieuſe commiſe par le Vaſſal contre ſon Seigneur : comme s'il met la main ſur lui, s'il l'outrage de paroles, s'il machine ſa mort ou ſon déshonneur. Ce crime emporte la confiſcation du fief, & en outre ſelon le cas, l'amende, le banniſſement, la mort naturelle.

FEMME. Il y a pluſieurs choſes à ſavoir touchant l'état des femmes. 1. Une femme mariée en Pays Coutumier ne peut s'obliger valablement, ſans être autoriſée de ſon mari, autrement le contrat ſeroit nul : 2. Elle ne peut teſter en jugement ſans ſon conſentement, ou ſans être autoriſée par Juſtice, à moins que la ſéparation faite par Juſtice ne ſoit éxécutée ; mais elle peut s'obliger, lorſqu'elle eſt ſéparée de biens, pourvu que l'obligation n'emporte point l'aliénation des immeubles, 2. lorſqu'elle eſt marchande publique ; & alors elle s'oblige non-ſeulement elle-même, mais auſſi ſon mari, & même par corps. 3. Quand le mari eſt en priſon, & qu'elle s'oblige pour l'en retirer. 4. La femme ſéparée d'habitation & de biens a l'adminiſtration de ſes biens, c'eſt-à-dire, peut diſpoſer de ſes meubles & du revenu de ſes immeubles, faire des baux, donner quittance, s'obliger pour ſa nourriture, & même juſqu'à la concurrence de ſes meubles, & du revenu de ſes immeubles ; mais elle ne peut pour autres cauſes s'obliger, ni aliéner ſes immeubles, ſans être autoriſée de ſon mari dans le contrat d'aliénation.

FEMME VEUVE. Lorſqu'une femme eſt devenue veuve, elle a trois mois de délai pour faire inventaire, & quarante jours pour délibérer ſi elle acceptera la Communauté, ou ſi elle y renoncera. Une veuve a cet avantage, qu'on ne peut procéder extraordinairement contr'elle pour raiſon de recelé. 2. Les héritiers du mari ne peuvent pas intenter l'accuſation d'adultére contre la veuve, car le mari ayant négligé de former cette accuſation, eſt cenſé lui avoir pardonné : il en eſt autrement ſi le mari avoit commencé cette accuſation : ils ſont même reçus à prouver que la femme a vécu dans le déſordre pendant l'an de ſon deuil, & lui faire perdre ſon douaire, & ſes conventions matrimoniales.

Autres droits de la femme veuve. Ils conſiſtent principalement à pouvoir exercer ſes repriſes ſur les biens de la Communauté, ou ſur les biens de ſon mari. Ces repriſes ſont, 1. les deniers dotaux qu'elle s'eſt ſtipulée propres. 2. Ce qui peut lui être avenu pendant le mariage par ſucceſſion. 3. Ce qu'elle a à reprendre ſuivant ce qui eſt porté par les conventions matrimoniales. 4. En cas qu'elle renonce à la Communauté, elle a droit de reprendre franchement & quittemment tout ce qu'elle a mis dans ladite Communauté : lorſque cette clauſe de repriſe a été ſtipulée dans le contrat de mariage, on y ajoute ordinairement la faculté de reprendre tout ce qui écherra à la femme pendant le mariage par ſucceſſion, donation, legs ou autrement, & en outre le préciput & les avantages faits par le mari. Au reſte lorſque cette ſtipulation n'eſt faite que pour la femme, ſans faire mention de ſes enfans, ou de ſes héritiers collatéraux, ils ne s'en peuvent point ſervir, parce qu'elle n'a été faite que pour la femme en cas de ſurvie : ainſi, ſi elle meurt avant ſon mari, tout ce qu'elle a mis dans la Communauté, y demeure.

FENDOIR. Petit outil de Jardinage pour greffer en fente : il eſt de fer, long d'un pied, le manche compris, épais de trois lignes : il a par-deſſous un taillant de ſept à huit pouces de long, & de trois de large, & au bout par-deſſus une eſpéce de coin élevé d'un demi-pouce de large en bas, & d'un pouce & demi de haut pour tenir la fente ouverte, afin d'y inſérer la greffe.

FENOUIL. Plante dont la tige eſt droite, canelée & haute de quelques pieds : elle vient de graine, laquelle eſt menue, ovale & verdâtre, d'un goût âcre. Elle vient en toutes ſortes de terres : on la ſeme en planche, on la recueille au mois d'Août : elle repouſſe après qu'on l'a coupée. On cultive cette Plante dans les lieux chauds.

La ſemence de Fenouil chaſſe les vents, & aide à la digeſtion.

C'eſt avec de la ſemence de Fenouil & de l'eau-de-vie

que l'on fait l'eau de Fenouillet : elle eſt fort eſtimée.

FENUGREC. Plante domeſtique, dont les tiges & les branches ſont fort menues : on fait uſage de ſa ſemence ou graine dans pluſieurs remédes : elle eſt chaude & émolliente : elle mûrit & réſout. On s'en ſert dans les cataplaſmes, & dans les clyſtéres émoliens.

FER. Conſidéré relativement aux bâtimens. Le fer employé dans la conſtruction des bâtimens, qui eſt gris & noirâtre, & tirant ſur le blanc dans l'endroit où il eſt rompu, eſt le meilleur pour les gros ouvrages. Pour empêcher le fer de ſe rouiller, [car alors il s'enfle, & fait caſſer les pierres des murailles], il faut le bien étaimer ou le peindre de pluſieurs couches.

La livre de fer mis en œuvre vaut deux ſols, le cent vaut dix livres dix ſols ; mais les grilles, au moins quinze livres le cent : ſelon qu'il y a plus ou moins de façon.

On ſe ſert du fer préparé dans pluſieurs maladies, telles que les obſtructions rebelles du foie & de la rate, qui cauſent divers maux.

FERMAGES. On apelle ainſi les différentes maniéres d'affermer, ou de bailler à rente un Domaine ou bien de campagne. Les fermages en argent ſont à la charge d'en payer par an une telle ſomme. Les fermages à fruit, ce qu'on apelle amodier ſon bien, ſont à la charge de livrer une telle quantité de grains, vins, beſtiaux, gibiers, &c. Par éxemple, le maître & le fermier conviennent qu'ils partageront enſemble tout ce que la terre produira, ou que l'un prendra la moitié, l'autre le tiers, ſelon la fécondité des terres : & dans cette ſorte de fermage ils courent l'un & l'autre les mêmes riſques, ſoit de ſéchereſſe, ſoit d'innondation, &c. On doit ſavoir que les redevances en fruits, quoique plus embarraſſantes que celles en argent, ſont plus avantageuſes à ceux qui conſomment ce qu'ils tirent en nature, ou qui ont des débouchemens certains & prompts, ou qui peuvent attendre qu'il vienne des années lucratives, ou par le courant de leurs Provinces, ou par la révolution des ſaiſons, (qui d'ordinaire ſur ſept années en donnent une de cherté de grains). Il y a à la vérité plus de riſque à affermer ſes terres à fruit qu'à argent : cependant il y a des gens qui penſent qu'il y a plus d'économie & plus de reſſource dans le fermage à fruit.

On doit obſerver que le Fermier à fruits, ou métayer, eſt obligé de voiturer chez le Maître la portion qui lui revient.

En général, l'expérience a apris qu'il vaut mieux affermer toutes ſes terres en gros à un ſeul Cenſier, que de les louer en détail à pluſieurs, quoique par cette derniére maniére on les loue plus cher ; mais auſſi pluſieurs Locataires, ou

Fermiers épuisent bien vîte les terres en les défolant : ou bien il s'en trouve qui sont insolvables : ainsi on ne doit donner en détail que les terres trop éloignées, ou bien on peut les donner à rente foncière.

FERME, ou Métairie. On apelle ainsi un Domaine qu'on fait régir, ou qu'on loue à mi-portion des fruits.

Observations sur ce sujet. Lorsqu'un Domaine est trop étendu, un Fermier ne peut labourer & fumer que les terres qui sont sous sa main : celles qui sont éloignées, quoique bonnes, lui deviennent trop coûteuses pour l'exploitation. Qu'arrive-t'il de là ? Il les laisse pour faire des pâturages, il les paie comme mauvaises terres, au lieu qu'un particulier plus voisin du même fonds les ensemenceroit, & en donneroit le double du loyer. Il est donc de l'intérêt du Propriétaire de ne donner à un Fermier que ce qu'il peut exploiter sous sa main, & retirer les terres trop éloignées du corps de la ferme, pour en faire un bail particulier à un cultivateur qui en est voisin.

2. On doit obliger le Fermier d'occuper les bâtimens de sa ferme : ils se conservent mieux, & les engrais s'y trouvent employés suivant leur destination ; au lieu que s'il a deux exploitations apartenantes à différens Propriétaires, il détourne pour l'ordinaire, lorsqu'on le change, une partie des fumiers de la ferme qu'il quitte, pour les porter sur les terres de la ferme dans laquelle il reste.

3. Lorsqu'on a plusieurs petites fermes voisines, il faut tâcher de les réunir en une, afin de diminuer les réparations : une ferme de quinze cens livres de revenu coûte moins d'entretien, & exige moins de bâtimens à proportion, que trois fermes de deux cens cinquante livres chacune.

4. Dans un Domaine où il y a beaucoup de terres maigres, le Propriétaire doit séquestrer les plus mauvaises pour les mettre en bois, si le pays est avantageux pour le débit, ou les marner, ou les mettre en luzernes, ou y semer beaucoup de vesces & de foins, qui mettent en état de nourrir beaucoup de bétail & procurent une abondance de fumier avec lequel on améliore un terrein maigre, & il ne doit laisser au Fermier que celles qui sont avantageuses à la culture.

Il faut encore remarquer, qu'il y a une si grande différence d'un bon fonds à un mauvais, qu'un Fermier qui tiendra une exploitation de cent cinquante arpens de bonnes terres, pourra en payer 3000 liv. de fermages, au lieu que celui qui exploitera trois cens arpens de terres absolument médiocres, ne pourra pas en donner 1000 livres par an. La raison en est sensible ; tous les événemens de stérilité sont bien plus contre celui qui exploite des terres médiocres,

que contre le Fermier d'un bon fonds. Le premier, quand même il exploiteroit trois cens arpens de terres, n'en récoltera que quatre cens ſeptiers de froment, tandis que le ſecond, quoiqu'il n'ait que cent cinquante arpens, mais de bonnes terres, récoltera la même quantité année commune : ajoutez à cela qu'il faut au premier cent ſeptiers pour reſſemer, c'eſt-à-dire, le double de ce qu'il faut à l'autre.

5°. Lorſqu'un Fermier demande une diminution du prix de ſon bail, ſous le prétexte que ſa ferme eſt trop chére, il vaux mieux réſilier le bail que de l'obliger à tenir, pourvu qu'il n'ait pas eſſuyé des pertes extraordinaires, parce que ſa demande prouve qu'il manque d'intelligence.

En général, on doit procurer à un Fermier tous les moyens d'être à ſon aiſe : on accrédite ſa ferme & l'on en profite par la ſuite, au lieu que le Fermier miſérable deſole les terres, & ſon inſolvabilité le met à l'abri du recours.

Comme la plus grande partie des terres s'afferment à prix d'argent, il eſt eſſentiel que le Propriétaire connoiſſe la valeur de chaque terrein, afin d'en retirer un prix raiſonnable. Cette connoiſſance dépend du local, c'eſt-à-dire, du prix commun du grain dans le lieu où le domaine eſt ſitué, de la facilité du débit, de la proportion des tailles, & du plus ou moins d'égalité de récolte. Il y a des pays où elles ſont tellement égales, que dans dix années la différence de la moindre à la meilleure n'eſt pas du tiers : il eſt facile d'aprécier la valeur du domaine dans ces ſortes de terres, parce qu'on fait le prix commun des grains, & qu'on ſe régle ſur cela pour la location ; après avoir éxaminé ce que le Fermier conſomme annuellement pour ſes ſemences & ſa nourriture.

Il s'enſuit de là que ſi un Fermier récolte ſix cens ſeptiers de froment dans les meilleures années, & quatre cens dans les moindres, & ſi ſa conſommation annuelle eſt de cent cinquante ſeptiers, leſquels ſupoſés à dix liv. lui produiſent 4500 liv. & que dans les mauvaiſes années il en vend 250, leſquels évalués à 25 liv. lui produiſent 6250 liv. ; ainſi les mauvaiſes années l'enrichiſſent, puiſqu'il profite de ſa récolte & des grains qu'il a gardés.

Mais dans les terres où les récoltes différent du tout au tout, le Fermier eſt quelquefois chargé de grains, & dans d'autres à peine récolte-t'il pour ſa conſommation ; ainſi, il n'eſt pas facile d'aprécier la valeur de ces ſortes de domaines. *Eſſai ſur l'admin. des Terres.*

FERMIER. Un Fermier eſt un homme ordinairement de la campagne, qui prend à loyer, moyennant un certain prix, dont on convient dans le bail à ferme, les terres de

quelqu'un : qui se charge de les régir : de les faire valoir en bon économe & en bon pere de famille. On doit choisir pour fermier un homme entendu dans l'agriculture, & qui ait de l'expérience sur cette matiére : il faut qu'il ait de la probité, qu'il soit zélé, laborieux, actif. Un Fermier doit connoître dans le dernier détail la valeur & le revenu des terres qu'il prend à ferme ; il en doit connoître tous les droits Seigneuriaux lorsqu'il y en a, meubler sa ferme de chevaux, bœufs, moutons, volaille : son principal soin doit être de faire bien labourer les terres, de les ensemencer à propos de toutes sortes de grains, de faire ensorte qu'elles ne demeurent point en friche, & de fumer tous les ans la quantité portée par le bail. Il doit veiller à ce que les étangs, bois & prés soient bien entretenus, faire exploiter les bois en coupe dans les saisons convenables, empêcher qu'il ne s'y fasse aucune dégradation, avoir de bons Laboureurs, Bergers & Valets, qui fassent exactement leur service, afin qu'il puisse trouver son compte, c'est-à-dire, payer exactement le prix de la ferme aux termes convenus & avoir pour ses peines un profit assez honnête pour qu'il vive un peu à son aise. *Voyez* Bail à ferme, où sont expliqués en détail les obligations du Fermier ou du Preneur de bail.

Lorsque le Fermier ne paye point le prix convenu, ou qu'il endommage les terres, le Maître peut demander la résiliation du bail, le faire condamner aux dommages & intérêts, & à payer ce qui est échu ; mais ce n'est que lorsque la malversation est évidente, & qu'elle procéde du dol ou de la fraude & d'une extrême négligence. C'est pour cela qu'on ne peut l'expulser qu'en connoissance de cause, & en conséquence d'un Jugement qui l'ordonne, encore faut-il que la détérioration regarde le fonds de l'héritage : car comme il est vrai possesseur & maître des fruits, il en peut disposer comme bon lui semble, & une simple sommation ne suffit pas pour être en droit d'user contre lui des voies de fait, & l'expulser de la ferme.

2. Si le Propriétaire vend sa terre, il est tenu de dommages & intérêts envers son Fermier, attendu qu'il n'a dû vendre sa terre qu'à la charge du bail : car sans cette clause, l'acheteur n'est point obligé de l'entretenir & de conserver le Fermier.

3. Lorsque depuis le bail expiré, le Fermier est demeuré dans la terre sans aucune nouvelle convention, le bail est censé continué pour un an avec mêmes clauses & conditions, & c'est ce qu'on apelle tacite réconduction.

4. Supposé que le Fermier satisfasse à toutes les clauses du bail, le Propriétaire n'est pas recevable à demander, qu'il lui soit permis d'occuper en personne les maisons dépendantes

dantes de la ferme, non plus que de faire valoir la terre par ſes mains, quoique ce privilége ſoit accordé à ceux qui ont des maiſons dans les Villes, & cela eſt fondé ſur ce que le revenu des terres eſt incertain, & que les bâtimens donnés au Fermier ſont deſtinés à conſerver les fruits.

Il eſt eſſentiel d'obliger un Fermier à ſe procurer des fumiers, il ne parviendra à en avoir qu'autant que ſes pâturages lui fourniront de quoi nourrir beaucoup de bétail; que ſi une ferme manque de pâturage, il faut faire épierrer le terrein, le labourer, acheter des graines, mettre de la luzerne & du treſle; aider même le Fermier par une avance d'argent, car ce ne ſont que les engrais qui améliorent une ferme.

Un Fermier n'eſt point recevable à alléguer les gelées par raport aux vignes, parce qu'en affermant, il s'eſt attendu qu'il pouvoit en eſſuyer, & qu'il a fait ſon marché relativement aux riſques qu'il avoit à courir. Il n'eſt pas plus recevable à alléguer les ſéchereſſes ou les pluies: il eſt tenu des accidens qui arrivent par le feu, parce qu'il doit répondre de ſes Domeſtiques & veiller ſur eux; mais on ne peut pas lui refuſer une indemnité lorſque les accidens qui arrivent par force majeure, tels que les grêles, les grandes innondations, les ouragans, le feu du Ciel, ſont ſi conſidérables, que le Fermier ne jouit d'aucune récolte. Dans tous ces cas, on doit au Fermier des indemnités proportionnées aux dommages qu'il a ſoufferts, car on ne peut pas forcer un Fermier de payer la location d'un fonds dont il ne tire aucun fruit.

Mais lorſque ces ſortes de malheurs ne tombent pas ſur la totalité de l'exploitation, mais ſeulement ſur une partie aſſez conſidérable pour que le Fermier ne puiſſe pas payer, on ſuſpend l'indemnité juſqu'à la fin du bail, afin de faire compenſation des bonnes années avec les mauvaiſes: il ne ſeroit pas juſte qu'un Fermier qui auroit été grêlé en entier une fois, & qui auroit eu ſix bonnes années, ſe prétendît exempt de payer la mauvaiſe; comme auſſi il ſeroit de la dernière injuſtice de la faire payer ſans miſéricorde s'il avoit eſſuyé pluſieurs mauvaiſes années. Un Seigneur, ou tout autre Propriétaire, doit ſe mettre pour un moment à la place de ſon Fermier, & le traiter comme il voudroit qu'on le traitât lui-même.

Enfin, les Propriétaires des terres doivent veiller ſur les Fermiers pour qu'ils amendent autant les derniéres années de leur bail que les premiéres, autant les terres éloignées que les plus proches; qu'ils ne vendent & ne détournent point les fourages, ſur-tout la derniére année.

Le Fermier, quand il quitte, eſt obligé de laiſſer la valeur de huit charretées de fumier pour chaque cent de ger-

bes de bled qu'il a dépouillé, & quatre pour chaque cent d'avoine.

FERMIER judiciaire. C'eſt celui à qui le bail judiciaire d'une terre ou maiſon ſaiſie réellement a été adjugé par autorité de Juſtice. Les Procureurs, leurs Clercs, les Commis du Commiſſaire aux ſaiſies, le Pourſuivant Criées, les Mineurs, les Septuagenaires, ne peuvent être Fermiers judiciaires. Le Fermier judiciaire eſt obligé de donner bonne & ſuffiſante caution avant que d'entrer en jouiſſance, il a droit de percevoir tous les droits utiles d'une terre, mais les droits honorifiques ne lui apartiennent point : il ne peut chaſſer ni faire chaſſer, &c.

FEU volage. Reméde contre le feu volage. Prenez de la décoction de mauve, de patience, d'oſeille, de fenugrec avec de bon vinaigre. *Voyez* ERESIPELE.

FEUILLES (les) ſont une des productions des plantes : il y a des feuilles d'arbres fort utiles ; telles ſont celles du mûrier qui ſervent à nourrir les vers à ſoie : les feuilles vertes de vignes & d'ormes ſervent ſouvent de nourriture à toutes les bêtes à cornes. Toutes les feuilles d'arbres ſont fort bonnes pour faire du fumier, lorſqu'on les a laiſſé pourrir, après les avoir miſes en monceau.

FEVES. Sorte de légume fort connue ; on les compte parmi les Mars, ainſi que les haricots, pois, lentilles, lupins, choux, navets, panais, & autres groſſes racines, parce qu'on les ſeme en plein champ, & que c'eſt preſque la même culture.

La Feve vient ſur une plante qui a des tiges de deux ou trois pieds de haut, d'où ſortent de groſſes feuilles & des fleurs, ou blanches ou rougeâtres, ou noirâtres, au bout deſquelles ſont de groſſes gouſſes qui renferment quatre à cinq féves.

Il y en a de deux eſpéces, l'une qu'on apelle la féve de marais : elle eſt groſſe, longue, platte & de couleur blanche, c'eſt la meilleure eſpéce ; on la cultive ordinairement dans les jardins.

Les petites, preſque rondes & de couleur rougeâtre, s'apellent féveroles ou haricots : ce ſont celles dont on entend parler à Paris ſous le nom général de féves.

On cultive les unes & les autres de la même maniére : elles ont beſoin d'un terroir gras, bien fumé & bien labouré ; on ne les ſeme point, mais on les plante au mois de Février dans des trous faits avec un piquet ſur une ligne droite, & on les recouvre avec la herſe : on doit les ſarcler quand elles levent ; lorſqu'elles fleuriſſent, ce qui arrive en Juillet, on pince le bout des tiges, c'eſt à-dire, qu'on en rogne l'extrémité.

Au reſte, elles produiſent beaucoup, ſi avant de les ſe-

mer on les trempe dans de la lie d'olives. Les feves ſont un aliment fort uſité, elles nourriſſent, mais elles peſent ſur l'eſtomac: on en donne aux beſtiaux; & les tiges & les gouſſes, leur ſervent de fourage.

FEVRIER, travaux à faire pendant ce mois. On doit fumer les prés, les jardins & les couches, achever d'élaguer les arbres. Semer l'avoine, les lentilles, pois-chiches, chanvre, lin, nettoyer le colombier, poulailler, les ruches: acheter des mouches à miel, repeupler la garenne, &c. Dans le jardin potager, ſemer l'oignon, le poireau, les ciboules, les pois hâtifs, la chicorée ſauvage; replanter les laitues à coquille ſemées dès l'automne, à quelque bon abri pour les faire pommer. Semer à la nouvelle lune de ce mois des raves ou radis, & des aſperges: faire des couches pour ſemer des melons: ſemer les premiers choux pommés, & toute ſorte de légumes. Dans le fruitier, tailler les arbres, couper les greffes le 27 de la lune, les garder juſqu'au 10 ou 12 de la lune de Mars, ſemer des violiers & des œillets.

FIEF. On entend par ce mot tout héritage que l'on tient à foi & hommage: on entend auſſi la terre d'un Seigneur, ou l'étendue du fief dont relévent d'autres fiefs & cenſives. Il eſt apellé fief, *à fide*; car dans la premiére inſtitution la foi ou la fidélité étoit la ſeule condition de l'inveſtiture & la ſeule obligation que le Seigneur impoſoit à ſon vaſſal. Originairement les fiefs n'étoient que des conceſſions à vie: depuis qu'ils ſont devenus héréditaires, les coutumes pour indemniſer les Seigneurs, ont établi en leur faveur des droits utiles, outre les droits honorables. Les droits honorables des Seigneurs de fief, ſont la foi & hommage, l'aveu & le dénombrement. Les droits utiles ſont le relief & le droit de retrait féodal, le droit de quint & requint, le droit de commiſe, le droit d'empêcher le démembrement de fief, d'empêcher la preſcription de la féodalité; le droit d'indemnité ſur les gens de main-morte, le privilége ſur le fief du Vaſſal pour les profits échus, le droit d'avoir colombier à pied & à boulins.

Ouverture de fief. L'ouverture du fief a lieu: 1. quand il y a mutation de Vaſſal, & que le nouveau poſſeſſeur n'a pas encore été inveſti par le Seigneur; 2. lorſque le Vaſſal n'a pas été reçu en foi par le nouveau Seigneur; 3. quand le Seigneur de fief n'a point d'homme, c'eſt-à-dire, quand l'Acquereur d'un fief, à quelque titre que ce ſoit, ne fait point la foi & hommage, à compter du jour de ſon acquiſition: en ce cas le fief eſt ouvert, & le Seigneur peut ſaiſir le fief & faire les fruits ſiens.

Démembrement & diviſion de fief: il a lieu quand le Vaſſal vend des dépendances de ſon fief ſans retenir aucun

droit Seigneurial, ni aucune supériorité sur la chose aliénée, ou lorsqu'il remet à ses Vassaux qui possédent les arriére-fiefs, ou à ceux qui possédent des censives dans sa mouvance, le droit qu'il a sur eux : ou qu'il leur permet de les posséder en franc-alleu : or, c'est un des droits du Seigneur dominant d'empêcher un Vassal de faire un tel démembrement du fief, parce qu'il n'auroit plus d'homme qui lui pût faire la foi des choses ainsi démembrées. Le Seigneur peut pareillement empêcher le Vassal de diviser son fief, enforte que d'un il en fasse plusieurs, à moins qu'il ne conserve la foi entiére, & quelque droit Seigneurial sur ce qu'il aliéne.

FIEL. On apelle ainsi la liqueur contenue dans la véscule du fiel des animaux : on s'en sert en Médecine pour divers remédes, à cause de ses propriétés. En général le fiel est chaud & âcre : le fiel de bœuf fait le même effet qu'un lavement.

FIEVRE (la) est un mouvement déréglé du sang, provenant d'un amas de matiéres impures qui se mêlent avec les parties du sang.

Il y a plusieurs sortes de fiévres. Voici celles qui sont les plus ordinaires, avec l'indication des remédes convenables. 1. La Fiévre intermittente est celle dont le mouvement tantôt cesse & tantôt revient ; on l'apelle *Tierce*, lorsqu'elle revient de deux jours l'un : elle est *Quarte*, lorsqu'elle revient le troisiéme jour après l'accès : elle est *double-Tierce*, s'il y a deux accès en un même jour, ou tous les jours un accès, mais à différentes heures : elle est *double-Quarte*, s'il arrive deux accès en un même jour, & que les deux jours suivans soient libres.

La fiévre éphemere est celle qui commence & finit dans l'espace de vingt-quatre heures : on l'apelle aussi de ce nom, quand même elle iroit jusqu'au septiéme jour si les accidens sont legers.

Les remédes en général contre les fiévres intermittentes sont d'abord la diette : 2. un lavement donné sur la fin du premier accès : il doit être composé d'une décoction faite avec les feuilles de mauve, de guimauve, pariétaire & de seneçon : on y délaiera trois onces de miel mercurial. *Voyez* LAVEMENT.

Si la fiévre est accompagnée de dévoiement ou de douleurs dans les entrailles, on le fera d'une décoction de chicorée blanche, de son & de graine de lin, dans laquelle on délayera trois onces de miel violat. Que si le malade a des soulevemens de cœur, & autres signes qui marquent une plénitude d'estomac, on a recours, après le troisiéme accès & un jour libre, à quelque vomitif ; si le malade ne pou-

voit le soutenir, on peut purger avec la médecine suivante.

Prenez de quinquina, trente grains, des fleurs séches de camomille, un scrupule : de l'antimoine diaphorétique, & du sel d'absinthe, de chacun demi-scrupule : faites du tout une poudre très-fine pour deux doses en deux jours, & faites avaler par-dessus quelques tasses de thé entre la premiére & la seconde prise.

2. On doit saigner du bras le malade une heure après qu'il aura rendu le lavement.

3. Lui donner à boire d'une tisane faite avec la racine de nénuphar, la chicorée sauvage, le chiendent & la réglisse.

Si la fiévre n'a aucune malignité, elle cesse par ce régime, ou après les trois premiers accès, ou du moins après le sixiéme & septiéme, alors on doit purger le malade.

Autres remédes qu'on peut employer dans les fiévres intermittentes.

Faites bouillir dans trois chopines d'eau six pommes de reinette mises en morceaux sans ôter la peau : réduisez les trois chopines d'eau à une pinte par l'ébullition, & lorsqu'elle est froide, faites-y infuser pendant toute la nuit une once de séné, autant de réglisse nouvelle mise en morceaux, une dragme de crystal minéral, une poignée de pimprenelle avec un citron mis en tranches : faites quatre prises de la colature dont vous donnerez deux le matin, l'une à six heures, & l'autre à sept, & les deux autres le lendemain, à moins que le malade n'eût été beaucoup purgé, en ce cas ce seroit le surlendemain. *Voyez* QUINQUINA.

Remède pour la fiévre tierce. Après une ou deux saignées convenables & autant de lavemens, prenez demi-dragme de la graine de thalitron, mettez-la dans un œuf cuit mollet au lieu de sel, & faites-le avaler au malade deux heures avant le frisson : il ne faut pas qu'il ait mangé deux heures auparavant, ni qu'il ait mangé deux ou trois heures après. Cette graine est bonne aussi pour arrêter le flux de sang, & pour fortifier l'estomac.

Autre Remède. Prenez du jus de bourrache dès le commencement de cette sorte de fiévre, ou coupez fort menu avec des ciseaux des feuilles vertes de chardon étoilé ou chausse-trape qui sont fort amères, environ le poids de demi-dragme : mettez-les infuser pendant quelques heures dans demi-verre de vin blanc : mêlez-y autant d'eau qu'il y a de vin, & avalez ce breuvage : on diminue la dose à proportion de l'âge.

Remède pour la fiévre quarte. 1. On doit faire une petite saignée : ensuite prendre pour purgation, un verre de

décoction de fleurs de petite centaurée, dans laquelle vous ferez infuser trois gros de séné, y délayant une once de syrop de fleurs de pêcher. Donnez cette purgation au jour de l'intermission de la fièvre : & si l'accès vient après, donnez à son commencement un gros de poudre de quinquina qui aura infusé toute la nuit dans un verre de vin blanc, en remuant la poudre avant que de l'avaler avec le vin ; prenez encore ce même remède deux fois au jour qu'elle doit revenir, quand même elle ne reviendroit pas.

Autre remède. Avalez une dragme de mirrhe ou un jaune d'œuf frais dans un verre de vin blanc au commencement du frisson de cette sorte de fièvre.

Lorsque la fièvre est avec frisson, faites bouillir demi-poignée de bourrache dans demi-septier de vin blanc, à la diminution de la moitié : passez avec expression, & faites avaler la liqueur un peu avant le frisson.

2. La Fièvre continue simple est celle qui dure fort longtems & sans discontinuer. Les remèdes sont les lavemens, les saignées faites à propos, les purgatifs, de deux jours l'un, les sudorifiques : & si les redoublemens continuent la tisane de quinquina.

3. La Fièvre continue violente est une espéce de fièvre ardente avec redoublement, mais dont les symptômes sont plus violens, car elle est accompagnée d'une inflammation au cerveau ou dans les autres viscéres, ou d'une tension douloureuse au foie ; ou du moins elle peut occasionner ces accidens. Les remèdes sont les mêmes, mais si la fièvre annonce ces sortes d'accidens, il faut saigner du pied, & même deux fois selon les forces du malade : on peut donner un purgatif de cette maniére.

Prenez une poignée des feuilles de bourrache, de buglose, de scolopendre, de chicorée sauvage : faites-les bouillir légerement dans deux pintes d'eau commune. On passera ensuite la liqueur avec expression : on la clarifiera & on délaiera sur chaque pinte une once de syrop d'orgeat, de violette, ou de nénuphar : on y dissoudra ensuite du nitre purifié, ou du sel de glauber, ou de l'*arcanum duplicatum* depuis un gros jusqu'à deux, ou du sel cathartique amer, ou du sel de la Rochelle, depuis un gros jusqu'à quarre selon le besoin. Cet apozeme tempérera la fièvre : on en fait aussi usage dans la pleurésie & la péripneumonie, le tout accompagné de lavemens émolliens, & de la tisane ordinaire.

4. La Fièvre maligne & putride a pour symptômes une chaleur dévorante au-dedans & au-dehors, une soif ardente, la langue séche & noire, des sueurs abondantes, le délire, des nausées, des vomissemens, un flux de ven-

tre opiniâtre, & autres accidens funeſtes.

La cauſe qui produit la fiévre maligne eſt toujours compoſée & ſouvent inconnue : les ſymptômes qui accompagnent cette maladie ſont innombrables. Il n'y a point de régles parfaitement certaines dans le traitement qu'elle demande, c'eſt au Médecin habile à ſe déterminer ſelon les indications qui ſe preſentent. Il doit combattre l'embarras des viſcéres qui viſe à l'inflammation, par les ſaignées & les délayans ; mais il doit prendre garde de jetter dans l'affaiſſement, par le trop de ſaignées, les fibres dont le reſſort eſt conſidérablement affoibli, ce qui ſe connoît par l'abattement & la perte totale des forces du malade ; car alors il doit s'inſtruire des ſaignées, & avoir recours aux cordiaux, pour réparer la foibleſſe occaſionnée par les ſaignées, & aux purgatifs pour chaſſer les mauvais levains. Il y a même des Médecins qui ſoutiennent que lorſqu'il paroît des bubons critiques qui renferment la matiére morbifique, il faut les ouvrir, & debarraſſer par l'inciſion ces glandes engorgées, de peur que les humeurs ne rentrent dans la maſſe du ſang : mais il faut pour cela un Chirurgien habile & adroit pour percer cet abcès, & ſçavoir les panſer.

Les remédes ordinaires ſont d'abord ceux des fiévres précédentes : on y ajoute la ſaignée du pied : on fait uſage des cordiaux entremêlés de l'élixir thériacal : on mêle le poids d'un gros dans ſix onces d'eau de ſcorſonaire : ce remède procure une tranſpiration douce.

5. LA FIEVRE pourpreuſe & peſtilentielle : elle provient de l'impreſſion d'un air contagieux : outre les ſymptômes de la fiévre maligne, elle en a de particuliers, tels que la difficulté de reſpirer dans les commencemens de la fiévre, le pourpre, les charbons, les bubons. Les remédes ſont les mêmes que ceux des fiévres malignes ; mais au lieu des cordiaux tempérés, on emploie les plus ſpiritueux pour pouſſer le venin au dehors, tels que le *lilium*, l'eſſence de vipére, l'or potable, la poudre vomitique, enſuite des purgatifs tous les deux jours, mais ceux-ci jamais dans la force du redoublement ni aux jours critiques. Après on donnera des portions cordiales de quatre en quatre heures. Si la fiévre eſt opiniâtre, on a encore recours à la ſaignée, ſoit du pied ſoit à la gorge, & on double la doſe de la portion cordiale : s'il y a tenſion dans le bas-ventre, on reviendra à la poudre vomitive, c'eſt-à-dire, qu'on mêlera vingt grains dans une pinte de tiſane de ſcorſonaire, & on en donnera un bon verre de trois en trois heures, & dans les intervalles une priſe de la portion cordiale.

Si la fiévre maligne, ou la putride, ou la pourpreuſe eſt rebelle à tous ces remédes, & ſe fait ſentir au-delà du

treiziéme & quatorziéme jour, on met en uſage la tiſane de quinquina, & elle ſert de boiſſon ordinaire au malade. On la fait avec une once de bon quinquina en poudre, un gros de criſtal minéral, & deux gros de réglisſe, le tout dans trois chopines d'eau réduites à pinte, & paſſées : ſi cette tiſane ne ſuffit pas, on emploie des lavemens de quinquina, ſi le ventre du malade n'eſt pas tendu. Les accidens les plus dangereux dans ces ſortes de fiévres, ſont les tranſports au cerveau & les convulſions : on emploie encore contre les accidens violens de ces ſortes de fiévres des emplâtres véſicatoires.

On doit obſerver à l'égard de la ſaignée du pied dans les fiévres malignes, que cette ſaignée eſt quelquefois néceſſaire ; mais elle demande d'être faite avec prudence, ſur-tout ſi on croyoit devoir la réitérer, car cette ſorte de ſaignée peut cauſer une atonie totale dans les viſcéres : elle peut rendre inutiles les émétiques qu'on donne au malade pour le tirer de l'aſſoupiſſement, & même les veſſicatoires.

Il faut du ſentiment pour rendre ces ſecours fructueux : loin de rendre la vie aux fibres ils la ſupoſent ; point de ſentiment, point de vie. La raiſon en eſt que les fibres ſont tellemment diſtendues & affaiſſées par les ſaignées du pied, que leur reſſort eſt abſolument détruit & perdu irrévocablement. En un mot, les fréquentes ſaignées du pied font paſſer tout-à-coup les fibres des vaiſſeaux de la plus grande tenſion dans une atonie totale & irréparable, & elles ſont capables de faire tomber le ſang en diſſolution, c'eſt-à-dire le faire dégénérer en ſéroſité. La purgation par les remédes & les potions, eſt ce qu'il y a de meilleur pour la guériſon des fiévres malignes, ſelon le ſentiment d'habiles Médecins, mais on a beſoin de les répéter.

Remédes contre la fiévre avec redoublement ou accès. Prenez une once de quinquina groſſiérement pulvériſé, une demi-poignée de feuilles de germandrée, d'ivette & de petite centaurée : deux gros de ſel de glauber : faites bouillir le tout dans trois chopines d'eau commune, réduites à une pinte. Après avoir paſſé la liqueur vous y ajouterez une once & demie de ſyrop des cinq racines apéritives. Donnez-en un verre tiéde de quatre en quatre heures dans l'intermiſſion des accès.

On peut uſer de l'opiate fébrifuge, qui ſe fait de cette ſorte.

Prenez ſix gros de quinquina réduit en poudre très-ſubtile ; du ſafran de Mars apéritif préparé à la roſée de Mai, & de la rhubarbe pulvériſée, de chacun deux gros : du ſel ammoniac : & de celui d'abſinthe, de chacun un gros : des fleurs de camomille, quatre ſcrupules : du jalap & du diagrede, de chacun un gros. Mêlez le tout avec du ſyrop de roſes

roſes ſolutif compoſé, & faites un opiate, dont on fera neuf doſes pour neuf jours.

Les perſonnes qui ont la poitrine délicate, pourront uſer de l'opiate ſuivant.

Prenez du quinquina pulvériſé, demi-once : de la conſerve de violette, du miel de Narbonne, de chacun demi-once : du ſyrop de tuſſilage ou de capillaire, une once : mêlez le tout & faites un opiate qu'on prendra en cinq doſes pour cinq jours, dans un petit verre d'hydromel ou de vin, mais il faut faire précéder la purgation. Au reſte, le quinquina eſt contraire aux perſonnes qui ont une fiévre lente, & par-tout où il y a de la ſéchereſſe à la peau, & des ardeurs dans les entrailles.

FIEVRE des chevaux. La cauſe de la fiévre dans les chevaux eſt tout ce qui peut troubler l'économie de leur corps, comme tout ce qui échauffe, ſoit éxercice violent, ſoit l'expoſition à un air froid après que le cheval eſt échauffé, ſoit une trop grande réplétion. Les ſignes ſont une reſpiration fréquente & difficile, de grands battemens de flanc, la chaleur à la langue, les oreilles pendantes, les yeux triſtes & luiſans, le dégoût pour la nourriture ; il marche avec peine, il ne ſe couche que rarement, ou il ſe reléve ſur le champ, il ne regarde point ceux qui aprochent de lui, il demeure immobile & paroît hébété.

Reméde : 1. On doit le nourrir fort peu, le ſaigner du côté droit à la veine du col : le même jour lui donner un lavement avec deux onces de policrête, deux poignées d'orge entier ; le tout dans trois pintes d'eau qu'on fait jetter un bouillon : on y ajoute de la mercuriale & feuilles de pariétaire, de chacune trois poignées : on fait bouillir le tout un demi quart-d'heure, puis refroidir, & on y ajoute un quart de livre d'huile roſat.

2. On lui fait mâcher une pilule gourmande : le lendemain on lui fait frotter tout le corps avec des bouchons, afin d'ouvrir les pores : pour boiſſon, de l'eau bouillie, où on a fait fondre quatre onces de criſtal minéral & mêlé un peu de farine : pour le manger, des feuilles de vigne, de la chicorée, des laitues, du chiendent, peu ou point de foin ni d'avoine. Si l'apétit ne revient point, on lui fait prendre, avec la corne, de l'orge mondé cuit à feu lent avec de l'eau & paſſé, ou bien de la farine d'orge tamiſée, dont on fait une bouillie, avec deux pintes d'eau, & une livre de farine & deux onces de ſucre ; on fait avaler le tout.

FIGUES. Il y en a de quatre ſortes qui mûriſſent fort bien dans ce climat ; 1. la blanche ronde fort eſtimée. 2. la blanche longue très-ſucrée ; 3. l'angélique en automne qui étant bien mûre, eſt excellente ; 4. la violette.

Voici les marques de la parfaite maturité d'une figue :

elle doit avoir une larme de syrop à l'œil, la peau ridée à la tête panchée, le corps ratatiné, moelleuse au toucher, & quittant l'arbre sans peine.

La figue blanche ronde est la meilleure, elle vient au mois d'Août. La blanche longue, quoique bonne est moins estimée, parce qu'elle a moins d'eau : ces deux espéces sont les seules qui réussissent dans ce climat, du moins aux environs de Paris.

FIGUIER, arbre fort connu. Son bois est tendre & blanc & un peu cornu : ses feuilles sont grandes & rudes. Il réussit facilement dans les pays chauds : sa meilleure exposition est entre le Levant & le Midi : il est sujet à périr dans les gelées, il porte deux fois l'année, au printems & en automne. On le multiplie des brins enracinés qu'on a pris sur des figuiers éprouvés, & avec des boutures, des provins, des marcottes. Les boutures doivent être prises sur l'arbre en pleine terre : on les replante au printems ou en automne : à l'égard des provins on les courbe en terre sans les détacher de l'arbre & ils prennent racine, mais ensuite il faut les couper du côté de l'arbre, ce qu'on apelle sévrer. Pour les marcottes on passe une belle branche, & de médiocre grosseur d'un vieux figuier au travers d'une caisse, après avoir levé de cette branche un doigt d'écorce tout autour entre deux nœuds : on en arrête l'endroit dépouillé à quatre ou cinq doigts au-dessus du fond de la caisse par où elle passe. Cette branche couverte de terre pousse des racines du bourlet supérieur de la plaie : ensuite on sévre cette branche en la coupant sous la caisse, c'est le moyen d'avoir des figuiers qui se mettent à fruit dès l'année suivante.

Lorsque tous ces divers Figuiers, tant boutures que provins & marcottes, ont un beau feuillage, on les tire du mannequin sur la fin de l'automne, & on les encaisse. Dans la suite on renouvelle la terre, & on les encaisse plus au large : le Figuier en caisse est plus hâtif, mais le Figuier en pleine terre donne plus de fruits & moins de peine.

A l'égard de la maniére de le tailler, on doit, 1. couper les branches de faux bois : elles ont les yeux plats & fort écartés, au lieu que les bonnes les ont gros & proche les uns des autres. 2. On doit couper les branches foibles & conserver les grosses, ce qui est le contraire des autres arbres. 3. On doit tenir les grosses branches un peu courtes pour avoir de meilleur fruit. Au printems on coupe tous les rejettons qui naissent du pied : on coupe le bois Mort, on racourcit les branches nouvelles sur la fin de mai ; on rompt le bout des nouveaux jets afin qu'ils fourchent de côté, & donnent du bois qui porte du fruit. En automne on rompt l'œil qui termine la branche, où l'on

voit les premiéres tumeurs des figues du printems prochain, & ce, pour fortifier les fruits qui doivent venir l'année suivante. Il faut arroſer largement les Figuiers une fois par ſemaine durant le printems, & tous les jours dans les chaleurs.

FILET. On apelle ainſi un mal qui eſt près de la racine de la langue : c'eſt une tumeur cauſée par quelque humeur âcre ; il faut la faire percer & y apliquer un peu de poudre de maſtic ou de coquilles d'œuf calcinées, de peur qu'elle ne s'endurciſſe au point de devenir incurable.

FILETS pour prendre le gibier, oiſeaux, &c. *Voyez* Hallier, Tonnelle, Tiraſſe, Traineau, Napes, &c.

FILETS pour prendre les poiſſons. *Voyez* Saine, Tramail, Naſſe, &c.

FILS de Familles (les) dans les Pays de Droit Ecrit, ce ſont les enfans qui ſont ſous la puiſſance paternelle, c'eſt-à-dire, ſous celle du pere ou de l'ayeul. Dans les Pays Coutumiers, où la puiſſance paternelle n'a pas lieu, on entend par Fils & Filles de famille, les enfans qui ne ſont pas mariés, & qui vivent ſous la dépendance de leur pere ou mere, leſquels ont une eſpéce d'autorité ſur eux lorſqu'ils ne ſont pas établis, enſorte qu'ils ſont en droit de les reprendre & d'implorer le pouvoir de la Juſtice pour les faire enfermer lorſqu'ils manquent au reſpect qui leur eſt dû, ou qu'ils donnent dans la débauche : c'eſt en conſéquence de cette autorité que les Fils de famille ne peuvent ſe marier ſans le conſentement de leur pere & mere, à moins qu'ils n'aient trente ans accomplis & les filles vingt-cinq, encore faut-il qu'ils leur faſſent des ſommations reſpectueuſes pour ſe mettre à l'abri d'être deshérités.

FISC. On apelle Fiſc l'argent qui apartient au Roi. Le Fiſc a un grand privilége ; il conſiſte dans un hypothéque tacite qu'il a ſur les biens de ceux qui ont contracté avec le Roi, & dans une préférence qui lui eſt accordée ſur les autres Créanciers du débiteur, quoiqu'ils aient une hypothéque plus ancienne, & cela, du jour qu'ils ſe ſont immiſcés dans les affaires du Roi, parce que c'eſt le cas d'une cauſe onéreuſe ; mais dans les cauſes lucratives, telles que ſont les confiſcations & les amendes, il ne vient qu'après tous les Créanciers de celui qui en eſt tenu.

FISTULE. Ulcére profond, qui d'une entrée étroite ſe termine en un fond large, & qui rend une matiére âcre & virulente. Les fiſtules attaquent ordinairement l'anus ou le fondement, la poitrine & le trou lacrimal de l'œil.

La cauſe de la fiſtule eſt un ulcére tortueux formé par un ſang âcre & ſalé. La cure de la fiſtule conſiſte à conſu-

mer le calus & à conſolider l'ulcére avec des modificatifs convenables.

Reméde pour la guériſon de la fiſtule au fondement. Mettez un crapaud vif dans un pot de terre à l'épreuve du feu, couvrez-le enſorte que le crapaud ne puiſſe ſortir; environnez-le d'un feu de roue: faites réduire le crapaud en cendre, ſans que le feu le touche; mettez cette poudre ſur la fiſtule que vous aurez lavée auparavant avec du vin chaud, ou de l'urine d'un enfant mâle.

L'eau de ſcordium eſt fort bonne pour les fiſtules, ainſi que le ſuc de plantain, & celui de lierre de terre.

FISTULE lacrimale naiſſante; elle eſt une ſuite de la petite vérole (collyre pour la). Lorſque l'os n'eſt point altéré & qu'il n'y a point d'obſtruction au conduit du nez:

Prenez vingt-quatre grains de la pierre bleue de vitriol, autant de racine d'iris de Florence, & trente-ſix grains de ſucre candi: jettez le tout, réduit en poudre ſubtile, dans un demi-ſeptier d'eau de fontaine, ou d'eau de riviére, mêlé d'une cuillerée d'eau-de-vie: laiſſez-le infuſer à froid l'eſpace de vingt-quatre heures dans une bouteille que vous remuerez de tems en tems pendant douze heures, enſuite paſſez le collyre par un linge fin ſans expreſſion.

S'il cauſe une cuiſſon trop vive, n'employez que dix-huit grains de la pierre bleue.

Ce reméde adoucit le mal, quand même l'os ſeroit altéré, ſi on a attention de preſſer de tems en tems le coin de l'œil de peur d'y laiſſer ſéjourner le pus.

FLECHES (les) des voitures doivent être de bois d'orme ſans nœud & bien cambrées, & avoir douze pieds juſqu'à quinze: celles de carroſſe depuis dix juſqu'à douze.

FLEUR (une) conſidérée en elle-même, eſt la production d'une plante, qui plaît naturellement à la vue par la vivacité ou la diverſité de ſes couleurs, & par ſon odeur. Elle eſt compoſée de trois parties: la premiére, eſt l'enveloppe apellée *calice* par les Naturaliſtes; elle ſoutient les fleurs & les conſerve dans cet arrangement qui eſt propre à chacune. La ſeconde, eſt le feuillage apellé *Petale*; il eſt compoſé de feuilles de toute ſorte de couleurs: ces feuilles ſont deſtinées à couvrir le cœur de la fleur, & à le mettre à l'abri des injures du tems, mais à l'aſpect du ſoleil, elles s'épanouiſſent. La troiſiéme eſt le cœur; c'eſt la partie la plus précieuſe. Il eſt compoſé des *étamines*, du *piſtile* & des *ſommets*. Les étamines ſont de petits filets au haut deſquels eſt un petit grain apellé ſommet, comme on peut voir facilement dans les tulipes; ces grains renferment une pouſſiére très-fine. Le *piſtile* eſt à l'extrêmité ou au centre des filets ou étamines, c'eſt là où eſt la graine.

ORIGINE des fleurs. Les fleurs proviennent ou de plantes ou d'oignons. Tous les oignons & la plûpart des plantes tirent leur origine des graines ; mais il seroit trop long de faire venir toutes les fleurs par le moyen de leurs graines.

MULTIPLICATION des fleurs. Elles se multiplient par différentes voies, 1, par les rejettons ou surgeons qui sortent du pied d'une plante, mais avec des racines : ils reprennent aisément, & ce sont autant de nouvelles plantes ; 2. par les provins : ce sont des branches qu'on couche en terre sans les séparer de leur mere-branche : 3. par marcotes, ce sont de jeunes branches belles & fortes : on en choisit une sur la plante qu'on veut marcotter, on y fait une incision par le milieu, jusqu'auprès d'un nœud, & on tient l'incision ouverte par quelque brin de paille, puis on la couvre de quelque peu de terre, & on l'y arrête de peur qu'elle ne se relève : quand la marcotte a pris racine, on la coupe pour la séparer de la mere-plante, & elle devient une plante annuelle ; 4. par les boutures : ce sont des boutons qu'on prend sur quelque plante ou arbuste, & qu'on fiche en terre sans autre façon : on doit choisir les plus vives, les tailler par le bout en pied de biche, les laisser tremper quelques jours dans l'eau & les planter toutes fraîches, car alors elles font des racines plus vîtes ; 5. par les tales : c'est une maniére de multiplier propre seulement aux fleurs, & qui se pratique en éclatant leurs plantes en racines ; 6. par les cayeux & œilletons, qui sont certains bourgeons que quelques plantes poussent de leurs pieds pour se régénérer.

CULTURE des fleurs. On éleve les fleurs sur des couches, sur des planches, dans les pots & dans les plattebandes des parterres. 1. Si on veut semer des graines pour en avoir, il faut laisser à la plante une fleur ou deux tout au plus de celles qui ont été des premières à fleurir : la graine étant mûre, on la recueille & on la garde pour la semer en automne ; il faut excepter de cette régle les graines de giroflées & des anémones, qu'il faut semer aussi-tôt qu'on les a cueillies. La meilleure saison de semer est dans les mois de Mars & Septembre à la fin de la Lune. Pour bien connoître les graines, il faut les mettre dans l'eau, celles qui vont au fond sont les meilleures : on doit toujours semer par rayons espacés de quatre doigts, pour que chaque sorte de fleur ait le sien. Si on seme en terre meuble, on recouvre la graine d'un doigt de la même terre, mais après l'avoir un peu battue : si on seme sur couche, elle doit être faite huit à dix jours auparavant, & on recouvre la graine de deux doigts de terreau ; on seme sur la fin d'Août ce qu'on veut replanter avant l'hiver. Il faut coucher un doigt de paille longue sur les graines, les arroser tous les jours avec de l'eau échauffée au Soleil, & quand elles sont levées, les

découvrir, les garantir des gelées par des paillassons en dos d'âne, & ne les replanter que quand elles sont assez fortes.

2. Si on plante des oignons de fleurs, il faut creuser la terre à la profondeur d'un pied, la jetter dans le sentier à côté, remuer doucement avec une petite bêche ce qui demeure au fond; ensuite cribler de la terre au-dessus de la planche jusqu'à ce qu'elle soit revenue à hauteur, & l'ayant bien unie avec le rateau, y placer les oignons dans une distance proportionnée. Pour les bien arranger il faut auparavant marquer la terre avec un régle, & tirer des rigoles avec un piquet en long & en travers en forme de grilles & dans les croisées: mettre les oignons quatre doigts sous terre, les éloigner les uns des autres selon leur grosseur ou petitesse, les recouvrir de la même terre en les faisant affaisser, remplir la profondeur qui reste avec de la terre criblée, mais maigre & legere. Autour des bordures on peut mettre des anémones ou des tulipes, non des renoncules, lesquelles veulent être seules, tant en pleine terre que dans les pots.

On doit nétoyer autour des bordures les sentiers & chemins avec un balai de jonc, arracher des sentiers les herbes & plantes inutiles, & dans un tems point trop sec pour mieux arracher les racines.

3. Visiter les fleurs tous les matins vers le tems où la rosée tombe; ôter les toiles d'araignées qui gâtent les couleurs, faire la guerre aux insectes qui les rongent, comme les limaçons & les perce-oreilles.

4. On transplante les fleurs au printems dans le mois de Mars, & en automne au mois de Septembre vers la nouvelle lune, depuis le dix jusqu'au quatorze, & cela en pleine terre ou dans des pots; mais on ne transplante qu'après la seconde année les oignons qui viennent des graines: on les met alors en bonne terre neuve & legére, & on en a des fleurs à la troisiéme année.

5. Pendant l'hiver on doit avoir soin de garantir les fleurs du froid, en les mettant à couvert dans une serre ou quelque endroit qui soit airé, & ne les arroser que médiocrement & tout à l'entour seulement, après le lever du soleil, & jamais le soir. Dans l'été on doit les défendre du trop grand soleil autant que cela se peut, on les arrose après le soleil couché & jamais le matin: quand les plantes ne font que de naître, elles demandent moins d'eau.

Couleurs qu'on peut donner aux fleurs. On doit pour cela pulvériser de la terre grasse cuite au soleil, l'arroser l'espace de quinze ou vingt jours d'une eau rouge, jaune ou autre, ensuite on doit semer la graine de quelque fleur, mais il faut que cette fleur soit d'une couleur contraire à

celle de cette teinture artificielle. On peut encore enfermer dans une petite canne bien déliée, trois ou quatre graines d'une autre fleur, & la recouvrir de terre & de bon fumier : car ces semences se mettant toutes en une ne font qu'une racine, & peuvent produire une agréable variété de couleurs.

A l'égard des plantes qui ont la tige & les branches fortes, on les perce jusqu'à la moelle : on insinue dans cette ouverture les couleurs que l'on veut donner aux fleurs ; on couvre le tout avec du fumier de vache ou avec de l'argile, & les fleurs ont autant de couleurs différentes que l'on en aura mis dans cette ouverture ; mais cette impression de couleurs étrangéres ne s'étend pas au-delà d'une année.

Odeurs qu'on peut donner aux Fleurs qui n'en ont point ou qui n'en ont que de désagréables, comme les tulipes & autres : on doit pour cela, lorsqu'on en sème la graine, détremper du fumier de mouton dans du vinaigre : on y met un peu de musc, de civette ou d'ambre en poudre : il faut faire macérer les graines ou les oignons pendant quelques jours dans cette liqueur, en arroser les plantes naissantes ; & les Fleurs qui viennent ensuite répandent une odeur très-douce & très-agréable ; c'est ce qui est confirmé par l'expérience. Pour les plantes qui viennent de racines, de boutures, ou de marcotes, l'opération se fait au pied comme pour les couleurs.

Fleurs des quatre saisons. Celles du Printems sont les tulipes hâtives, les anémones, les renoncules de Tripoli, les jonquilles simples & doubles, les jacinthes, les narcisses, la couronne impériale, l'oreille d'ours, les giroflées, les violettes de Mars, &c.

Celles d'été sont les tulipes tardives, les lys blancs, les orangers, les flames, les tubéreuses, les hémérocales, les martagons qui ressemblent aux lys ; les œillets de diverses espéces, les giroflées jaunes, l'immortelle, les basilics.

Celles d'automne sont la tubéreuse, les soucis doubles, les amarantes, les passevelours, les œillets d'inde, les roses d'inde, &c.

Celles d'hiver, les anémones simples, les jacinthes d'hiver, le cyclamen d'hiver, les narcisses simples, le crocus printannier, les hépatiques, &c.

Maniére de conserver les Fleurs pendant long-tems dans leur forme & avec leurs couleurs naturelles. Ayez de beau sable pur de riviére : nettoyez-le autant qu'il est possible en le purifiant de toutes les immondices qu'il peut contenir ; puis faites-le sécher au soleil ou sur une poele : passez-le par un tamis & ne vous servez que du plus fin. Faites faire une caisse de bois ou de fer blanc étamé & de la gran-

deur qu'on veut : couvrez le fond de la caiſſe de trois ou quatre doigts de ce ſable, & enfoncez-y le bout de la queue des Fleurs, de maniére qu'elles ſe tiennent droites les unes à côté des autres, mais ſans ſe toucher aucunement, & rempliſſez tout le vuide autour des queues avec ce ſable, quand elles ſont bien enterrées, répandez-en autour des Fleurs : répandez-en encore en dedans & par-deſſus, & couvrez le tout d'une couche de deux ou trois doigts de ce même ſable : mettez cette caiſſe dans un endroit expoſé au ſoleil, ou, ce qui vaut mieux, dans un lieu échauffé par un poële, & l'y laiſſez pendant un mois ou cinq ſemaines. A l'égard des tulipes, il faut en couper adroitement le piſtile qui s'éleve au milieu & renferme la graine, & remplir le vuide de ſable : on ne doit pas mettre trop de fleurs dans une même caiſſe, ni faire la caiſſe trop large.

THEATRE de Fleurs. On apelle ainſi un lieu particulier du jardin que les fleuriſtes & les Amateurs des fleurs pratiquent pour cultiver plus librement certaines fleurs favorites, comme les oreilles d'ours, les œillets, les tulipes, &c. C'eſt un aſſemblage de planches ou de dégrés qui vont toujours en s'élevant les uns derriere les autres, & ſur lequel on poſe les vaſes qui contiennent les Fleurs : on n'apuie pas le théâtre contre le mur, afin que l'air circule librement autour, & que les fleurs ſoient plus à l'abri des inſectes; on éleve au-deſſus de ce théâtre un petit toît de planches ou de toile cirée.

MOYEN d'avoir en hiver des fleurs naturelles, & de les faire éclôre le jour que l'on veut ; 1. on doit, dans le tems que les derniéres fleurs que l'on veut conſerver paroiſſent, choiſir ſur la tige les boutons les mieux formés & prêts à s'ouvrir ; 2. les couper avec dès ciſeaux, mais leur laiſſant une longue queue au moins de trois pouces ; 3. boucher l'endroit coupé avec de la cire d'Eſpagne : 4. laiſſer faner les boutons, & enſuite les enveloper chacun à part dans un morceau de papier blanc & bien ſec ; enfin les ſerrer dans une boîte ou tiroir. Lorſqu'on veut les faire éclôre en quelque-tems de l'hiver que ce ſoit, on doit la veille couper le bout au-deſſus de la cire d'Eſpagne, & les mettre tremper dans l'eau dans une carafe ou cloche : il ſera fort bon de mettre dans l'eau un peu de nitre : le lendemain on verra les boutons, s'ouvrir, s'épanouir, briller de leurs vives couleurs, & reprendre leur odeur naturelle.

FLEURS blanches, Maladie qui ſurvient aux femmes & aux filles. Les remédes à cette maladie ſont les mêmes que ceux qu'on doit pratiquer dans les pâles-couleurs. *Voyez* Pâles-couleurs. Mais on doit les continuer plus long-tems, & y joindre les eaux minérales froides, des tiſanes, des bains, &c.

FLEURS blanches & hémorragies de la matrice. Remède, après avoir fait pour cette maladie les remédes généraux, la malade uſera de la décoction ſuivante. Prenez une demi-once de racines d'aunée : d'impératoire, d'angelique, de calamus aromaticus ; une poignée de feuilles d'abſinthe romaine, de marrube blanc, de petite centaurée, de calament vulgaire, & de ſauge ſéchée ; une once de baies de geniévre. Coupez le tout menu & le faites infuſer à froid dans quatre livres de vin de Canarie. On paſſera la liqueur quand on voudra s'en ſervir. La malade en prendra trois fois dans la journée, un petit verre chaque doſe, pendant un mois. On doit joindre à ce remède un régime de vivre éxact, ne mangeant rien qui puiſſe faire de mauvaiſes digeſtions.

FLUX hépatique. Il eſt ordinairement la ſuite d'une diſſenterie opiniâtre ; & cauſée, ou par le ſang qui coule des vaiſſeaux capillaires, froiſſés & rompus par la longueur de la maladie, ou même quelquefois par la gangréne formée dans les inteſtins. Ce qui dénote la nature de ce Flux, eſt, 1. la couleur rougeâtre des déjections, & leur odeur cadavéreuſe. 2. La reſpiration difficile, le hoquet fréquent, les ſueurs froides, le viſage livide, le pouls petit. La guériſon de cette maladie eſt très-difficile. Cependant on peut employer les remédes ſuivans. Le Malade prendra de trois heures en trois heures un gros d'une Opiate aſtringente. Elle doit être compoſée de Conſerve liquide de roſes rouges, de ſemence de petite Oseille ſauvage, de chacune une once, de Pierre hématite & de Pierre Calaminaire, de chacune une demi-once : le tout en poudre ſubtile : du Baume du Commandeur de Perne trente gouttes ; du Baume de Copahu quinze gouttes. Le tout incorpé avec ſuffiſante quantité de ſyrop. Il doit boire là-deſſus une infuſion faite avec les herbes vulnéraires de Suiſſe, à laquelle on ajoute une demi-cuillerée d'Eau d'Arquebuſade. Ces deux remédes doivent être continués nuit & jour, juſqu'à ce que le flux ſoit modéré. 1. Il ſe purgera avec le Syrop Magiſtral. *V. Dyarrhée.* Mais on ne doit jamais employer l'ipecacuanha dans cette maladie, ainſi que les Narcotiques. Les bouillons doivent être ſans viande, mais faits avec deux onces de gruau, ou d'Orge mondé, & quatre onces de raclure de corne de Cerf ; & de trois en trois heures donner au malade pluſieurs jaunes d'œufs frais délayés dans les bouillons : & pour ſa boiſſon, d'une tiſane faite avec de la racine de Tormentille, de grande Conſoude, Pervenche, Plantain, Piſſenlit.

FLUX Cæliaque, ou chileux. C'eſt un cours de ventre qui a pour cauſe, ou la groſſiéreté du chile, ou l'obſtruction des veines lactées.

On reconnoît qu'il eſt tel aux parties chileuſes mêlées dans les matiéres qu'on évacue : il eſt accompagné de dégoût, de raports aigres, d'une ſoif ardente, d'une toux fréquente & de tranchées douloureuſes. le pouls eſt languiſſant, & le Malade fort foible. Les remedes ſont les mêmes que ceux indiqués pour la Lienterie.

Dans cette maladie les lavemens conviennent rarement ; ſi cependant le Malade étoit fort amaigri, il faudroit lui en donner un ou deux par jour, avec un fort bouillon a la viande, mais ſans ſel. Le lait de chevre eſt excellent pour achever la guériſon.

FLUX Lientérique, *V.* Lienterie.

FLUX de ventre, *V.* Diarrhée.

FLUX de ventre des chevaux. Ce mal peut venir de ce que le cheval mange trop ; & ce mal ſe guérit en lui retranchant ſa nourriture ; ou de ce qu'il a mangé du foin moiſi & corrompu, ou de l'avoine germée, ou de ce qu'il a trop fatigué, ou bu trop frais.

Lorſque le cours de ventre dure au-delà de trois jours, ôtez l'avoine au Cheval, donnez-lui du ſon mouillé avec du vin rouge, puis un lavement avec du ſon de froment & de l'orge entier, de chacun deux poignées, une poignée de roſes rouges, demi-dragme d'opium : le tout bouilli un quart-d'heure. On y ajoute des feuilles de Chicorée ſauvage, de Poirée, de Mercuriale, dont on fait une décoction dans du petit-lait : ſur deux pintes on diſſout ſix jaunes d'œufs, & quatre onces de miel roſat. Enſuite on lui fait prendre deux onces de foye d'antimoine dans du ſon mouillé. Si le flux n'eſt pas encore modéré, prenez huit noix muſcades, piquez-les au bout d'un couteau, faites-les brûler à la chandelle, juſqu'à ce qu'elles ſoient en charbon, puis jettez-les dans une pinte de vin rouge, écraſez les dedans : laiſſez-les infuſer toute la nuit, coulez & donnez ce breuvage au Cheval.

Si le Cours de ventre vient de cauſe chaude, comme d'humeurs échauffées ; faites diſſoudre & raſſeoir toute la nuit dans cinq chopines d'eau de riviére quatre dragmes de vitriol romain pilé, verſez par inclination : jettez le limon jaune qui ſera au fond, & donnez en une chopine au Cheval, avec la corne, de ſix en ſix heures.

Si le Cours de ventre provient de cauſe froide, prenez trois chopines de gros vin rouge, dans lequel vous éteindrez trois ou quatre fois des billes d'acier bien rouges : mêlez-y ſix jaunes d'œufs & une once & demie de vieille thériaque.

FLUX d'urine ou de ſang, ou Dyſurie. Maladie des Chevaux. Le flux d'urine vient d'un ſang échauffé, & d'une inflammation dans les reins. La cauſe eſt un travail exceſſif,

ſur-tout pour les jeunes Chevaux : ou d'avoir mangé de l'avoine marinée, c'eſt-à-dire, venue par mer. Remède, ôtez-leur l'avoine, mettez-les au ſon : uſez de raſraîchiſſemens, de lavemens, & d'une ſaignée : délayez du bol du Levant, environ trois livres en poudre dans trois pintes d'eau, que vous faites bouillir : jettez le tout dans un ſceau d'eau avec une poignée de ce même bol pilé, & donnez-leur tiéde pour boiſſon.

FLUX, ou Piſſement de ſang. Cette Maladie vient de trop grandes courſes qu'on a fait faire à un Cheval dans les chaleurs de l'été. Remede. 1. Faites ſaigner le Cheval, donnez-lui tous les matins pendant cinq ou ſix jours trois chopines de vin émétique, lequel ſe fait avec du vin blanc dans une infuſion de crocus metallorum, ou foye d'antimoine, ſans être lavé. S'il y a battemens de flanc, donnez-lui des lavemens raſraîchiſſans, ajoutez une once de thériaque ordinaire.

FLUXION ſur la joue. Mettez dans la bouche une figue ouverte & renverſée, après l'avoir fait chauffer. Renouvellez-la ſouvent pour faire mûrir la tumeur : ou faites fondre deux onces de beurre frais dans une écuelle : ajoutez-y une ou deux cueillerées d'eau roſe : mêlez le tout, graiſſez-en la partie enflée, & réitérez.

FLUXION froide aux bras & aux jambes. Reméde. Faites bouillir une poignée de thim, de marjolaine, de ſauge, de camomille dans du vin rouge couvert, à la conſomption de la moitié de vin : frottez le membre, & apliquez deſſus les herbes un peu chaudes & réitérez.

FLUXION de poitrine, ou Péripneumonie. Regles de prudence qu'on doit ſuivre par raport à la ſaignée dans les fluxions de poitrine. Il eſt conſtant qu'on doit ſaigner le Malade, & même pluſieurs fois, ſi la fluxion de poitrine eſt occaſionnée dans les femmes par la ſupreſſion des régles, des hémorroïdes, de quelques évacuations néceſſaires à la matrice : ſi dans les Hommes, tout comme dans les femmes, le foye fait regorger le ſang vers la poitrine, ou ſur le poumon ; ſi les crachats ſont ſanglans ; s'il y a pléthore, autrement plénitude ; ſi toutes choſes indiquent que le ſang n'a pas encore dégénéré en bile, ou en mélancolie : mais ſi ces ſignes n'y ſont point il faut s'abſtenir de la ſaignée. Car il ne ſuffit pas d'avoir de la fiévre, de la toux, un point de côté pour ſe faire ouvrir la veine. M. *Houlier*. *V.* Péripneumonie.

FOIN. On apelle ainſi l'herbe des prés, quand elle eſt mûre. Récolte des Foins. 1. On fauche les prés en Juin, quand l'herbe commence à jaunir, & qu'elle eſt en graine, par un beau tems. 2. Lorſqu'il eſt fauché, on doit le laiſſer faner ſur le pré, & le remuer de tems en tems avec des fourches : 3. trois jours après, on le met par rangées, ou bi-

fons en petit tas : 4. on fait des meules de ces tas : on doit les faire très-hautes & rondes, & les laiſſer quelque-tems en cet état, pour qu'en ſuant, tout le mauvais du foin s'exhale : 5. le mettre en bottes ſur le pré, & le charrier à meſure pour le ſerrer au grenier, ou au fenil. S'il y en avoit de mouillé par quelque pluie, il faudroit auparavant le faire ſécher : 6. étant au grenier on doit le couvrir de paille bien ſéche pour le garantir de toute humidité ou de mauvaiſe odeur. Le foin bien ſec & ſerré ſans pluie peut ſe garder deux ans.

Il y a bien des Pays où l'on charrie le foin ſans le botteler, & on ſe contente de l'entaſſer dans le fenil, comme des gerbes de blé : d'autres, qui ſont des Pays ſecs, où on le laiſſe dans les prés même par groſſes meules, au milieu deſquelles on a planté une perche fort haute qui le ſoutient.

Les foins ſont de bonne défaite pour toutes les groſſes Villes & les Pays où il y a guerre : celui qui vient par terre eſt meilleur que celui de riviére, mais les bottes en ſont plus legéres. La botte de foin doit peſer à Paris depuis douze juſqu'à quatorze livres en verd, depuis la fin de Juin juſqu'à la Saint Remi, & dix à douze livres depuis la Saint Remi juſqu'à Pâques, & de Pâques à la récolte, huit à neuf.

FOLIE & Manie (la) eſt une maladie qui fait perdre l'uſage de la raiſon, & la mémoire. Remède, ſaignez le malade & lui faites prendre les bains, & nourriſſez-le avec des bouillons de poulets, ou de veau & de mouton, pigeons, chapons, avec de la moutarde & du creſſon, & ne le contrariez point. Autre Remède.

Faites bouillir du lierre de terre dans du vin blanc, juſqu'à ce que l'herbe ſoit en bouillie, tirez l'herbe, paſſez-la bien, gardez le marc en pelotte : mettez avec la colature autant d'huile d'olive. Faites-les bouillir un demi-quart-d'heure : oignez-en les tempes & le front du malade, y apliquant le marc trempé dans la liqueur : changez cette aplication de quatre en quatre heures, & continuez trois ou quatre jours, il faut avant lui faire raſer la tête. On peut purger le malade avec une dragme de pilules d'aloës, mêler de la ſauge & de la canelle dans ce qu'on lui donnera à boire.

Autre Remède, on recommande le ſuc de lierre terreſtre, pris à la doſe de deux à trois onces : on vante encore le liniment fait ſur la tête du malade avec le même ſuc. Pluſieurs médecins vantent comme ſpécifique l'*anagallis* à fleur rouge, pris trois fois le jour en décoction, à la doſe de quatre onces.

FOMENTATION (la) eſt un remède liquide qui s'apli-que en diverſes parties ſuivant les différens cas : elle ſe

compose de décoctions de racines & d'herbes propres aux parties malades ; on en fait aussi avec le vin, l'oxicrat, le lait, &c.

FONDEMENT, (chûte du) ou de l'intestin *rectum*. Remède ; purgez-vous de tems en tems, & apliquez la fleur de féves sur le Fondement quand il sortira ; & quand il sera rentré, tenez-vous un quart-d'heure assis à nud sur une planche de noyer bien chaude : ou oignez autour du boyau du jus d'yeble, usez de l'herbe d'agrimoine pilée & apliquée, marc & jus.

INFLAMMATION du fondement ou de l'anus. Remède. Baslinez l'anus avec une décoction d'agrimoine & de coq, faite dans l'eau & du vinaigre.

ABCÉS DU FONDEMENT. Usez du baume de soufre pour le guérir promptement, & de peur qu'il ne dégénere en fistule.

TUMEURS dures du fondement. Amolissez-les avec décoction de fleurs de camomille, feuilles de mauve, de violier, dans de l'eau & vin blanc ; puis desséchez-les en apliquant dessus des feuilles de marrube blanc brûlées.

Faites cuire des feuilles de ronce dans du vin à la consomption du tiers, & servez-vous de cette décoction pour en fomenter les tumeurs.

DOULEURS DU FONDEMENT. Oignez-le de l'huile de lin ou de jaune d'œuf battu & mêlé avec de l'huile rosat : ou faites bouillir des pommes dans de l'eau rose, & étant réduites en pâte, pétrissez-les avec du beurre frais & les apliquez.

ULCERE AU FONDEMENT. Apliquez-y avec de la charpie de l'encens pilé & incorporé avec du lait, ou fomentez le siége avec de la décoction de jusquiame faite en lait.

Fondement qui sort à un cheval. Cet accident arrive ou par une suite de flux de ventre, des hémorroïdes, ou de l'amputation de la queue, celui-ci est le plus dangereux. Remède, frottez le fondement avec de l'huile rosat : tâchez ensuite de le remettre, & si le fondement ne rentre pas, prenez deux onces de la poudre d'écaille d'huîtres bien brûlée, quatre onces de l'écorce du milieu du bois de frêne toute fraîche, un quarteron de bon miel, une demi-livre de pâte de seigle levée : pilez bien l'écorce, mêlez la poudre, l'écorce & le miel : faites un cataplasme du tout, apliquez-le à froid : liez-le sur le fondement, & réitérez toutes les douze heures.

FONDS de terres, ou Biens fonds. Les fonds de terre ou les biens fonds sont les seuls biens solides ; toutes les autres espéces de propriétés ne sont que fictives : tout l'argent qu'on met dans le commerce est pour acheter des fruits de la terre, ou les transporter d'un pays dans un autre, ou les vendre &

ſes Concitoyens. Bien plus, quelque précaution qu'un pere de famille prenne pour bien placer ſon argent, s'il ne l'emploie pas en acquiſition de biens fonds, cet argent ſera perdu pour ſes héritiers à la quatriéme génération au plus tard & ſouvent plutôt; car comment ſe flatter d'être à l'abri des révolutions qui arrivent dans cet eſpace de tems?

Quand on ſuporoit qu'une rente pourroit être inaltérable, il en réſulteroit toujours un inconvénient pour les rentiers: c'eſt l'augmentation des denrées: elle peut venir de deux cauſes directement opoſées, ou des beſoins de l'Etat, ou de l'abondance de l'argent dans ce même Etat. Cependant le Rentier voit augmenter ſa dépenſe, & ſon revenu n'augmente point: ceux au contraire qui ont acheté des fonds n'ont point ces ſortes de revers à eſſuyer, ils n'ont peut-être eu que quatre pour cent de leur argent, mais leur revenu a augmenté à proportion du prix des denrées. Ces ſortes de biens coûtent, il eſt vrai, beaucoup de ſoins & ſont ſujets aux manques de récoltes, mais ces accidens ne ſont que paſſagers: un Cultivateur entendu qui ſçait garder le réſidu des années abondantes, bien loin de ſouffrir du manque de récolte, y gagne ſouvent par l'augmentation du prix des denrées qu'il a accumulées dans ſa cave & ſon grenier. *Eſſai ſur l'adminiſt. des Terres.*

FONTAINE. *Voyez* SOURCE D'EAU.

FORTIFIANT. *Voyez* REMEDE FORTIFIANT.

FOSSE'S (les) à eau qui ſont autour d'une maiſon de campagne, ou d'un château, ou d'un jardin, doivent être curés tous les dix ans: ces ſortes de foſſés, quand on a ſoin de les entretenir, & qu'on y peut faire entrer des ſources qui les rafraîchiſſent, peuvent ſervir de vivier où l'on peut tenir du poiſſon pour le courant de la maiſon.

FOUGERE. Plante célébre qui contient beaucoup de ſel, & des cendres de laquelle on fait du verre & du charbon. Elle croît dans les montagnes & dans les bois: il y a la Fougére mâle & la femelle; la premiére a des feuilles grandes & fort découpées & de même que celles de la Fougére femelle, mais elle n'a ni branches, ni tiges, ni fleurs, au lieu que la fougére femelle en a. On fait uſage de cette plante en Médecine.

FOUINE. Petit animal ſauvage en forme de martre, qui a le poil fauve & noirâtre, fort dommageable aux pigeons, aux poules & aux œufs: on les prend avec des traquenards, où l'on met pour apas un morceau de poulet cru, ou du fruit cru.

FOULURE ou membre foulé. Reméde, détrempez de la poix de Bourgogne dans de l'eau-de-vie, & faites-en une emplâtre ſur du cuir: apliquez-la ſur le mal: ou faites

une décoction d'armoise, baſſinez-en le mal, & apliquez l'herbe deſſus bien chaudement.

FOUR. Pour ſçavoir ſi le four eſt ſuffiſamment chaud pour enfourner le pain, il n'y a qu'a frotter un bâton contre l'âtre, & s'il fait de petites etincelles, c'eſt une marque que le four eſt aſſez chaud. A l'égard du bois convenable pour chauffer le four, il faut obſerver que les éclats de bois ſec ſont meilleurs que les fagots, & ceux-ci ſont préférables à d'autre matiére quelle qu'elle ſoit. *Voyez* PAIN.

FOURBURE, maladie des chevaux. C'eſt une fluxion aprochant du rhumatiſme, cauſée par la ſupreſſion d'une grande ſueur, enſorte que le cheval fourbu ne peut marcher qu'avec peine & douleur: or, ce mal peut arriver lorſqu'après un travail exceſſif, on laiſſe refroidir un cheval, ou qu'on le mene à l'eau. Les chevaux qu'on laiſſe trop long-tems dans l'écurie & qui mangent trop d'avoine, peuvent devenir fourbus, car la fourbure eſt fort ſouvent accompagnée de gras fondure: la fourbure la plus dangereuſe eſt celle qui eſt accompagnée de fiévre.

Les chevaux fourbus ſeulement du train de devant, peuvent ſe guérir facilement; mais il n'en eſt pas de même s'ils le ſont des quatre jambes, car alors ils ne peuvent avancer ni reculer, & ne veulent point manger.

Dans cette maladie on doit d'abord empêcher que les humeurs répandues dans les nerfs des jambes ne tombent ſur les pieds.

Reméde. Dès que la fourbure ſe fait connoître, ſaignez le cheval du col, mêlez dans ſon ſang une chopine d'eau-de-vie: de ce mélange frottez-lui les jambes au-deſſous du genouil: fondez-lui dans les pieds & autour de la couronne, de l'huile de laurier bien chaude, faites tenir le tout avec de la filaſſe & des écliſſes: une demi-heure après, faites-lui avaler deux onces de bonne thériaque, quatre onces de ſel de tartre en poudre, dans une pinte de vin: on doit le laiſſer bridé deux heures; puis lui donner un lavement avec deux onces de policrête; lui donner à manger du ſon & de la paille, & réitérer ces remédes. Si le mal étoit tombé dans les pieds, le meilleur reméde eſt de battre les veines dans les pâturons, mais avant que les croiſſans ſoient formés ſous la ſolle, c'eſt-à-dire, qu'il faut faire des inciſions de haut en bas ſur toute la couronne, & percer le cuir pour faire évacuer l'humeur.

FOURMIS, Petits inſectes qui multiplient beaucoup: il y en a de rouges, d'autres noires. On les vante pour leur économie. On en trouve une prodigieuſe quantité dans tous les trous des vieux chênes. Ces animaux ſont beau-

coup de tort aux arbres & aux fruits, & on doit travailler à les détruire le plus qu'il eſt poſſible, dans tous les endroits où ils pourroient faire un dégât conſidérable.

Entre les moyens que les Livres d'agriculture ont enſeignés pour prévenir les dommages que cauſent les fourmis aux arbres & aux plantes, & pour empêcher leur grande multiplication, il y en a de nuiſibles aux plantes, & d'autres que l'on met en uſage inutilement. Le meilleur de tous eſt de remuer le plus ſouvent qu'on peut la terre où elles ſont: en y jettant de l'eau chaude, en ôtant les pierres ſous leſquelles elles ſe nichent: on les fait encore plus aiſément périr en découvrant leurs retraites l'hiver: car elles ſont alors engourdies ou endormies, ou foibles, & on hâte leur mort en jettant ſur elles de l'eau qui les gele: on défait encore la même choſe lorſqu'il pleut fortement: on doit pratiquer la même choſe à l'egard des groſſes fourmis qui font tant de tort aux bois, & ſur-tout aux chênes. Ainſi dès qu'on a découvert leurs cabanes, il faut les renverſer juſqu'au fondement: & ſi leur nid n'eſt pas au pied d'un arbre, on peut le faire périr en jettant deſſus une chaudronnée d'eau bouillante.

FOURAGE ou nourriture des beſtiaux pendant l'hiver & à peu de frais. Ce ſont, 1. les groſſes raves & les gros navets: on doit ſemer les uns & les autres au mois de Juillet dans un tems un peu humide: les raves dans des terres legéres, & les navets dans des terres peſantes: deux livres & demie de graines de raves ou de navets ſuffiſent pour enſemencer un arpent: on mêle avec cette graine autant de boiſſeaux de ſable de terre qu'il faudroit de boiſſeaux de bled pour enſemencer le terrein, & on ſeme l'un & l'autre ſur terre à pleine main comme le bled: auſſi-tôt après on herſe la terre avec une petite herſe renverſée. Vers les mois d'Octobre on roule ſur ce terrein une barrique pleine d'eau pour abattre les feuilles & pour faire groſſir les racines, les raves deviennent groſſes comme le bras, & les navets auſſi gros que des choux, & peſent juſqu'à vingt livres. On les tire de terre quand la feuille commence à jaunir, ce qui marque qu'elles ſont mûres: c'eſt ordinairement à la fin de Novembre: on arrache les feuilles & on ſerre ces racines en quelque endroit à couvert de la pluie, on peut pratiquer une loge de claies, où elles ſe conſervent fraîches plus de ſix mois.

Ces racines & les navets engraiſſent beaucoup le bétail: les vaches, brebis ou chévres ont plus de lait. On hache ces racines par morceaux avec une petite machine à pilon ſuſpendu qu'un homme fait battre ſous ſes pieds: on leur en donne une fois le jour, & aux femelles le ſoir, la valeur de deux fois plein un chapeau.

2. Le jonc-marin qu'on apelle Lande en bien des endroits : il vient dans les landes & les terres les plus ſtériles : c'eſt une eſpéce de ſain-foin d'hiver. On en trouve la graine dans les landes, lorſque cette herbe eſt dans ſa maturité : trois pintes ſuffiſent pour enſemencer un arpent de terre : on la mêle avec du ſable, on la ſéme au printems, on la herſe lorſqu'il eſt ſemé, &c. Lorſque le jonc eſt ſemé dans une bonne terre & humide, il eſt bien plus nourriſſant : un arpent en vaut deux de pré à foin. Il porte une fleur jaune, & commence à fleurir à la fin de l'hiver : on le coupe à l'entrée de l'hiver, dès-lors on peut en donner aux beſtiaux & preſque toute l'année : on le leur donne haché ou pilé : on en donne auſſi aux chevaux.

3. Les pois & les féves. 4. Les groſſes pailles : elles ſervent à la nourriture & à la litiére des chevaux, bœufs, vaches : on la leur donne par gerbes, ſur-tout aux chevaux la nuit & le jour outre leur ordinaire d'avoine : & quand ils l'ont tirée au ratelier, le reſte leur ſert en litiére. Dans les années abondantes en fourage, on fait bien d'acheter des beſtiaux maigres pour en faire des nourritures & des fumiers.

On peut vendre même ces ſortes de gerbées lorſqu'on ne peut pas conſommer en engrais tout le fourage qu'on dépouille : ce qui arrive plus communément aux Curés & aux Fermiers de dîmes qu'à tous autres : on peut au contraire en acheter, ou même louer des dîmes afin d'avoir plus de fourages.

On apelle auſſi fourages toutes les pailles des bleds, les coſſes des veſces, pois, féves, lentilles, lupins, les foins, ſainfoin, luzerne, & autres herbes dont on ſe ſert pour la nourriture des beſtiaux, & qu'on leur donne, ſoit en verd, ſoit fanées : il n'eſt pas dû de dîmes de ces ſortes de productions quand elles ſe conſomment en verd : mais la quantité des terres qu'on peut mettre pour produire ces diverſes ſortes de Fourages, eſt fixée à deux arpens pour chaque charrue.

FOY & hommage (la) eſt le principal droit honorable que doit rendre le Vaſſal au Seigneur du Fief. Voici la forme de rendre la Foi & hommage. le Vaſſal étant allé au lieu du fief, doit demander ſi le Seigneur y eſt, ou s'il y a autre perſonne pour lui ayant charge de recevoir la Foi & hommage & offres : & s'il trouve le Seigneur ou ſes Officiers, il doit mettre un genou en terre, nue tête, ſans épée & éprons, & dire qu'il lui porte la Foi & hommage qu'il eſt tenu de lui faire à cauſe de tel fief mouvant de lui, & déclarer à quel titre le fief lui eſt avenu ; le requérant qu'il lui plaiſe le recevoir : & ſi le Seigneur ou ſes Officiers ne ſont pas ſur les lieux, il doit faire la Foi & hommage à la

principale porte du Manoir s'il y en a ; sinon au lieu Seigneurial d'où dépend le Fief, après avoir apellé le Seigneur par trois fois, & il faut de plus notifier les offres au prochain voisin du lieu Seigneurial, & lui en laisser copie.

Le Vassal doit la Foi & hommage à toutes mutations, soit de sa propre part, soit de la part du Seigneur : la mutation arrive de la part du Vassal, toutes les fois qu'un homme acquiert un fief servant, à titre de succession, donation, vente, &c. & s'il acquiert un fief dominant, c'est mutation de la part du Seigneur ; dans ce dernier cas, c'est au Seigneur à faire publier que ses Vassaux aient à venir lui faire foi & hommage.

FOYE. (chaleur & obstruction du) Remède. Remplissez un vaisseau de terre de six pintes d'eau de fontaine ou de riviére : mettez-y demi-once de vitriol romain du plus verd & clair sans le piler, puis vous le boucherez : mettez-le sur une table, & laissez-le ainsi infuser pendant deux fois vingt-quatre heures ; après quoi tirez doucement le tiers ou au plus la moitié de cette eau avec une tasse ou cuiller crainte de mêler le fond : ensuite laissez rasseoir la même eau durant autres vingt-quatre heures, après vous tirerez le second tiers, & vous laisserez le troisiéme tiers qui est au fond & qui ne se boit point, mais qui est réservé pour un autre usage. Mettez avec un entonnoir les deux premiers tiers de cette eau dans des bouteilles de verre, afin qu'elle ne s'évapore point. Prenez chaque matin deux ou trois verres de cette eau pendant quinze jours ou trois semaines, après avoir été préalablement purgé : vous pouvez en continuer l'usage jusqu'à deux ou trois mois pour les maladies longues & habituelles ; mais il faut s'abstenir de fruits cruds, pâtisserie, & autres choses semblables. A l'égard du dernier tiers qui est le fond de cette eau, elle est propre pour les plaies, ulcéres, érésipéles, gales, en les mettant chauffer dans une écuelle, & y faisant tremper des compresses pour les apliquer sur ces sortes de maux.

FOYE gâté. Remède. Faites infuser en vin blanc pendant une nuit de la chicorée sauvage & de la fumeterre en partie égales, buvez deux verres de cette infusion chaque jour, un le matin, l'autre le soir & continuez. *Voyez* JAUNISSE.

SCHIRRE interne du Foie. Remède. Usez de la conserve de marrube blanche pendant quelque tems, & buvez à votre ordinaire du vin blanc, dans lequel vous aurez fait infuser de la limaille d'acier.

Autre remède. Prenez tous les jours matin & soir un demi-bouillon à la viande dans lequel vous mettrez pareille quantité de vin, & l'avalez chaud.

Faites le cataplasme suivant. Prenez la mie d'un pain mollet du poids d'une demi-livre, réduisez-la en mietes :

mettez-la dans un poelon avec environ chopine de vin ; réduiſez le tout en bouillie : mettez deux jaunes d'œufs dans cette bouillie, faites-les-y bouillir : jettez ſur le tout une once d'onguent roſat : faites-le bouillir un ſimple bouillon pour l'incorporer avec le reſte ; couvrez amplement la partie malade avec ce cataplaſme, réitérez-le juſqu'à guériſon.

FOYE de veau. Maniére de l'aprêter : on le met ordinairement cuire à la broche piqué de petit lard.

Pour l'aprêter en étuvée, on le doit couper par tranches de l'épaiſſeur d'un doigt après en avoir ôté les nerfs, faire fondre du beurre dans une poele, & y faire cuire dedans les morceaux de foie, aſſaiſonnés de ſel & poivre, les retourner quand ils ſont cuits d'un côté, enſuite les retirer, & les mettre cuire avec beurre, perſil, ciboule, pointe d'ail, le tout haché & paſſé un peu à la poele, avec une pincée de farine, y mettre un demi-ſeptier de vin blanc, & faire bouillir un inſtant la ſauſſe.

FOYE gras. On apelle ainſi ceux des poulardes, chapons, dindons & gros poulets : 1. On peut les faire cuire à la broche envelopés de bardes de lard & panés de mie de pain ; 2. en caiſſe, c'eſt-à-dire, dans du papier graiſſé d'huile, & on les fait cuire dans leur jus avec perſil, ciboule, champignons, haché, jus de citron ; 3. en ragoût & de cette ſorte : faites les blanchir après en avoir ôté l'amer, & jettez-les dans l'eau froide ; enſuite mettez dans une caſſerole un peu de lard fondu, des petits champignons, des mouſſerons, quelques tranches de truffes, fines herbes, ſel & poivre. Remuez le tout ſur le fourneau ; mouillez-le de jus ; étant à demi-cuit, mettez-y les foies, achevez de faire cuire, dégraiſſez bien le ragoût, faites qu'il y ait de la pointe : mettez vos foies dans un plat, & jettez la garniture deſſus.

FOIE d'antimoine. On apelle ainſi une compoſition faite avec une livre d'antimoine, une livre de ſalpêtre, que l'on pulvériſe & que l'on fait bouillir ; enſuite on y met de l'eau, on lave le tout, il reſte au fond une matiére ſemblable à un verre épais & obſcur, c'eſt le foie d'antimoine ; on le trouve chez les Epiciers : il eſt excellent pour les maladies des bêtes à laine.

FRAISES de veau. Maniére de l'accommoder. Prenez une ou deux Fraiſes de veau des plus blanches : faites-les blanchir ; coupez-les en deux : mettez-les dans un pot avec ſel, poivre, beaucoup de fines herbes, oignons piqués, un bon morceau de beurre frais : mouillez-les de bon bouillon pour les faire cuire ; cela fait, mettez deux ou trois rôties de pain dans un plat : ôtez le bouquet & l'oignon : mettez votre Fraiſe à ſec ſur vos rôties, poudrez-la d'un

peu de poivre concaſſé ; d'autres y ajoutent du parmeſan rapé : mettez un moment votre Fraiſe dans un four pour la glacer de belle couleur, prenant garde qu'elle ne brûle. On la ſert pour entrée, ou hors-d'œuvre.

FRAISES & Fraiſiers (les) viennent d'un arbuſte ou plante dont les queues rampent preſque par terre. Les Fraiſes ſont de pluſieurs ſortes : la rouge qui donne le plus, & la blanche. La Fraiſe de bois eſt la meilleure & la plus naturelle ; ainſi quand on veut en tranſplanter, on doit préférer le plant tiré des bois à celui des jardins. Les Fraiſiers ſe multiplient de plant enraciné, c'eſt-à-dire, qu'on doit prendre les traînaſſes qui ſe forment en ſortant du corps du Fraiſier, & qui rampent ſur terre, ou bien on les enleve en motte des bois : elles prennent aiſément racine, & au bout de deux ou trois mois on les tranſplante. On doit en placer trois ou quatre dans chaque trou, qu'on fait avec le plantoir ; on en met quatre rangs ſur chaque planche, & cela au mois d'Octobre pour avoir des fraiſes dans l'année : on en met auſſi beaucoup en bordure. Il ne faut ni trop ni trop peu les arroſer ; & on doit les labourer & ſarcler de tems à autre : on ne doit laiſſer à chaque pied que quatre montans des plus forts, & trois ou quatre fleurs de celles qui ſont le plus près du pied, & on pince les autres : il faut, quand il n'y a plus de fruit, couper les vieux montans : ſi on veut avoir beaucoup de fraiſes, on doit renouveller le plant tous les deux ou trois ans, & ne conſerver que les traînaſſes qui ſont néceſſaires au plant. Les fraiſiers aiment une terre légere.

Pour avoir des fraiſes hâtives, arrachez dans les bois, & en automne, de jeunes fraiſiers, & plantez-les ſur terre fort ſerrés ; tranſplantez-les dans des pots l'automne ſuivante, & pendant l'hiver enfoncez-les dans une couche chaude. Lorſque la couche devient brûlante, il faut les en tirer, les mettre enſuite ſous des cloches, & le ſoleil d'Avril achevera de les mûrir.

Pour en avoir de hatives en pleine terre, tranſplantez les fraiſiers en automne, placez-les au pied d'un mûr bien expoſé au printems : retranchez les fleurs qui paroiſſent les derniéres : par-là, les premiéres ſe fortifient, s'élargiſſent & donnent des fruits plus beaux. Lorſqu'il n'y aura plus de fruits à vos fraiſiers, coupez-en le verd tout près de terre, pour donner plus de vigueur aux racines. Un plant de fraiſiers rend ſervice trois ans, apres quoi tous les ans on en détruit un tiers, & on le renouvelle de jeunes fraiſiers tirés des bois l'année ſuivante, on renouvelle l'autre tiers & toujours de même.

FRAIS. On entend par frais, la dépenſe & le coût d'un procès : il y a des frais qui entrent en taxe & d'autres

qui n'y entrent pas. Ceux qui entrent en taxe ſont apellés dépens, dont on ſe fait rembourſer par celui qui a ſuccombé & a été condamné aux dépens : ceux qui n'entrent point en taxe, s'apellent faux frais.

FRAMBOISE. Fruit qui vient du framboiſier, arbre épineux, dont les tiges ſont garnies de petites épines : on multiplie les framboiſiers des rejettons qui ſortent du pied au printems, & on les replante au printems ſuivant en rayons tirés au cordeau, dans des planches ou dans des bordures à deux pieds l'un de l'autre ; il faut avoir ſoin de racourcir les nouveaux rejettons qui ſont autour des vieux pieds, arracher le vieux bois qui eſt mort, & les labourer trois ou quatre fois l'an : les framboiſes rouges ſont meilleures que les blanches.

FRANC-ALEU. C'eſt un héritage exempt de tous droits ſeigneuriaux, qui ne releve & ne dépend d'aucun Seigneur, enſorte que le propriétaire n'eſt point tenu de faire la foi à aucun Seigneur, ni payer aucuns droits ni rentes annuelles, mais le Franc-aleu n'exempte pas la Juſtice du Seigneur dans l'étendue de la Juriſdiction duquel il eſt ſitué.

Le Franc-aleu noble eſt une terre à laquelle il y a Juſtice ou cenſives, ou quelque Fief qui en releve. Le Franc-aleu roturier eſt un héritage où il n'y a ni Juſtice, ni Fief, ni Cenſives qui en dépendent, & pour lequel il n'eſt dû ni cens ni droits.

FRANC-FIEF, (droit de) Il eſt dû par les roturiers qui poſſédent des fiefs, mais il n'eſt dû qu'au Roi, quand même les fiefs ne ſeroient pas immédiatement mouvans de la Couronne. La raiſon pour laquelle le Roi éxige ce droit des roturiers, vient de ce que par les loix du Royaume ils ſont incapables de poſſéder des fiefs, parce que les fiefs dans leur premiére inſtitution, n'étoient donnés qu'à la charge & condition de ſervice militaire. Ce droit eſt regardé comme une charge des fruits & de la poſſeſſion ; ainſi, ſi un roturier jouit d'un fief dont la propriété appartient à une perſonne noble, ou s'il a joui & qu'il ne jouiſſe plus, parce qu'il avoit acquis ſous la faculté de rachat, le droit ſera toujours dû à proportion du tems qu'aura duré la jouiſſance. Par la Déclaration du Roi du 7 Avril 1672, le Roi accorde aux roturiers la faculté de jouir des Fiefs nobles, & les affranchit des droits de franc-fiefs, en payant une année de la juſte valeur du revenu des biens nobles.

FRANCOLIN. Gibier plume, excellent à manger. C'eſt l'*Attagen* des Anciens : il a la tête & le croupion tirant ſur le rouge, l'eſtomac blanc & noir, le bec & la queue noire, il ne ſe tient que dans les lieux élevés : on en voit en Auvergne & dans les Pyrenées ; il y a des gens qui en font autant de cas que du faiſan.

FRELONS. Eſpece de mouches mauvaiſes qui ſe bâtiſſent dans des creux d'arbres, des ruches aſſez ſemblables à celles des abeilles, mais où il n'y a ni miel ni cire : ce ne ſont que des pellicules de légumes ; pendant l'été elles vont guetter les abeilles & piller leurs ruches.

FRENE, arbre de futaie. Sa tige eſt haute & droite, ſa feuille eſt pâle & dentelée, ſon fruit vient en gouſſes, il eſt petit & ſemblable au noyau d'amande : ſon bois eſt blanc, tendre & fléxible, il ſert aux Charrons & Carroſſiers : cet arbre ſe plaît dans les lieux frais & humides, on l'éleve de plant qu'on prend dans les bois ; il ne demande pas beaucoup de culture, & il forme une belle & haute tige. Cet arbre produit la manne purgative : on dit que le ſuc de ſes feuilles eſt un reméde contre tout poiſon & contre la morſure du ſerpent. On lui attribue encore bien d'autres vertus, comme d'être bon aux hydropiques, d'éclaircir la vue & de la fortifier, &c.

Le bois de Frêne s'emploie pour le charronnage & les ouvrages d'artillerie : on en fait des timons de carroſſe : on le débite en grumes de pluſieurs groſſeurs & longueurs, depuis dix juſqu'à dix-huit pieds de long.

FRICANDEAUX de veau. Piquez avec du petit lard le deſſus d'une tranche de rouelle de veau, épaiſſe de deux doigts : faites-la blanchir dans l'eau bouillante, & faites-la cuire avec du bouillon & un bouquet garni. Etant cuite retirez-la de la caſſerole, dégraiſſez la ſauſſe : paſſez cette ſauſſe dans une autre caſſerole avec un tamis, faites-la réduire ſur le feu, & mettez-y votre fricandeau pour le faire glacer du côté du lard : ſervez ſous le fricandeau le reſte de la ſauſſe qui eſt dans la caſſerole, & que vous détachez avec un peu de coulis.

FRICANDEAUX farcis. On doit les faire avec de la noix de veau bien mortifiée ; couper les fricandeaux épais d'un pouce, les fendre d'un bout à l'autre avec un couteau, mais ne les ouvrir que par un bout, farcir chaque ouverture d'une farce faite avec du blanc de volaille, un peu de jambon cuit, & de lard, ſel, poivre, jaune d'œufs eruds ; mie de pain trempée dans la crême, le tout haché & pilé ; enſuite fermer les fentes du fricandeau avec une brochette, le piquer de menu lard deſſus & deſſous, le mettre dans une caſſerole avec bouillon clair & ciboules, & le faire mitonner à petit feu pendant une heure ou deux ; les finir comme un jus de veau, & ôter la brochette qui ferme.

FRICANDEAUX de dindon. Vuidez un dindon bien gras, ôtez la peau, levez les deux cuiſſes & les deux aîles ; piquez-les de menu lard : mettez-les dans une caſſerole le lard en-deſſous, avec deux cuillerées de bouillon : aſſai-

fonnez-les bien : faites-les mitonner à petit feu pendant deux heures : remuez-les souvent de peur qu'ils ne s'attachent : tirez-les dans un plat, mouillez d'un peu de jus ce qui reste dans la casserole, passez-le par un tamis & jettez-le sur vos Fricandeaux.

FRITURE (la) est une maniére de faire cuire du poisson ou autre mets, comme des baignets : dans une poele avec du beurre fondu ou avec de l'huile, il faut que le beurre ou l'huile soient bien chauds lorsqu'on y met le poisson.

FROMAGE (le) se fait de la partie du lait la plus grossiere : c'est le caillé du lait séparé du petit lait qu'on apelle *Serum*. Le fromage le plus ordinaire se fait avec le lait de vache : on en fait aussi de lait de brebis & de chévres qui est fort délicat. Le fromage fait avec le lait non écremé est meilleur & plus agréable : celui dont on ôte la crême, est le fromage commun. Quantité de Pays ont leurs fromages particuliers & une maniére de les faire : en général, un fromage pour être bon doit être gras, pesant, de couleur jaunâtre, la pâte bien liée : d'une tranche nette & unie, sans mittes ni vers, ni trop vieux, ni trop nouveau. Pour faire les fromages on doit, 1. faire cailler le lait : 2. les faler avec du sel bien grugé : le lendemain les retourner & les saler de l'autre côté, & ainsi alternativement ; le cinquiéme jour on met du sel menu par-dessus, & on les retourne tous les jours jusqu'à ce qu'ils s'affermissent, alors on les met sur de la paille fraîche, ou dans des cages d'osier ou sur des planches propres en des endroits tempérés, ils se conservent ainsi pendant un an & plus, mais il ne faut point les faire sécher précipitamment. Pour les manger, on doit les affiner, ils en sont plus gras & plus piquans : on les affine en les mettant à la cave sur des planches frottées d'huile ou de vinaigre, on les trempe dans de l'eau salée, & on les envelope de feuilles d'orme.

Le fromage est un aliment solide, & difficile à digérer quand on en mange trop : mais en petite quantité, il aide à la digestion : il ne doit être ni trop vieux ni trop nouveau.

FROMAGE Bourgeois. Prenez trois chopines de lait frais tiré de la vache, un demi-setier de bonne crême : délayez-y deux jaunes d'œufs frais : mettez-y cinq onces de sucre en poudre, & un peu d'eau de fleur d'orange : mêlez le tout ensemble, & le faites tiédir dans une terrine sur de la cendre chaude. Mettez-y un peu de presure que vous aurez délayée & l'y mêlez : faites cailler votre lait à petit feu, puis laissez-le refroidir : mettez un morceau d'étamine de soie sur un moule à fromage : faites-y dégoutter votre caillé l'espace de deux heures : mettez une assiette ou porce-

laine ſur le fromage & renverſez-le dedans.

FROMAGE glacé. Prenez trois chopines de lait & chopine de crême : mettez-la dans une poële ſur le feu avec du ſucre ſuffiſamment, deux zeſtes de citron coupés en rouelles : laiſſez bouillir la crême, & tournez-la juſqu'à ce qu'elle commence à s'épaiſſir. Verſez-la dans un plat d'argent : lorſqu'elle commence à ſe refroidir, verſez-la dans un moule de fer blanc : mettez le moule dans un baquet plein de glace : couvrez le moule deſſus & deſſous de glace : le fromage étant glacé, faites chauffer de l'eau dans une poële, mettez-y le moule un moment pour détacher le fromage : dreſſez-le ſur une aſſiette.

FROMAGE à l'Italienne. Prenez une chopine de bonne crême, mettez-y deux pincées de gomme adragant en poudre, deux zeſtes de citron : fouettez le tout enſemble dans une terrine, que le tout ſoit lié & épais : mettez-le dans un panier d'oſier garni d'un linge blanc, laiſſez-le égouter une heure, & dreſſez-le ſur une aſſiette avec du ſucre en poudre deſſus.

FROMENT. En France, on donne le nom général de Froment aux grains qui naiſſent dans un épi, comme le bled & le ſaigle, & celui de légume à ceux qui ſont renfermés dans une coſſe, ou toute autre eſpéce d'étui. Cependant il y a des endroits où l'on ne met pas l'orge & l'avoine au nombre des fromens : on les apelle ordinairement les Mars : parce que ce mois eſt la ſaiſon où l'on commence à les ſemer. Mais le bled à qui on donne par excellence le nom de froment, eſt une ſemence preſque cylindrique, mouſſue par les deux bouts, liſſe, polie, convexe d'un côté & marquée d'un ſillon de l'autre. Le meilleur froment eſt celui qui eſt peſant, compacte, bien mûr, bien doré, ni trop ancien, ni trop nouveau : il doit être ſec, conſervant néanmoins une ſorte de fraîcheur, que les Marchands apellent avoir de la main ou de l'amitié.

Les Cultivateurs entendus éxigent encore que le grain ſoit uni à la ſuperficie, c'eſt-à-dire, qu'il ne ſoit point échaudé, que ſa couleur ſoit d'un jaune clair & brillant, car s'il eſt d'un blanc mat, ils jugent que le grain a été mouillé ; ſi elle eſt d'un jaune foncé, ils diſent qu'il eſt glacé, mais ce dernier défaut n'eſt pas conſidérable : car les grains glacés germent fort bien, ils fourniſſent de bonne farine, font de bon pain. M. du Hamel croit néanmoins que la farine de ces grains ne boit pas autant d'eau lorſqu'on la met en pâte, que celle des grains parfaits. Le froment à épis blancs eſt le plus eſtimé, c'eſt celui qu'on cultive communément en France dans les bonnes terres : il fait d'excellent pain : celui qui n'eſt point barbu, rend plus de farine que celui qui l'eſt.

Les

Les années trop ſéches ou trop humides ſont contraires au froment : les années ſéches le rendent maigre ou rôti ; les autres le font groſſir & lui donnent du poids, mais l'eau qui s'y eſt introduite en ôte toute la force, & ſouvent le fait germer. Ainſi l'année trop ſéche diminue la quantité, mais fait peu de tort à la qualité, & l'année trop humide eſt préjudiciable à la qualité & non à la quantité : cette différence des bleds qui ont été nourris de ſéchereſſe ou d'humidité, ſe reconnoît à la farine par le plus ou le moins d'eau qu'elle prend en la pêtriſſant. On reconnoît encore la bonté du bled par le nombre des pains qu'il rend ; ainſi les pains qui ſont faits d'un bled bien nourri & venu dans un bon terroir, ſont plus gros & plus peſans, parce qu'il faut moins d'eau pour pêtrir la farine, qu'il n'en faudroit pour les bleds d'une qualité inférieure.

Il n'y a point de contrées plus fertiles en toute eſpéce de Froment que la France, & dans la France que toutes les Provinces qui environnent Paris. Entr'autres l'Iſle de France, la Brie, le Hurepoix, la Beauce & le Vexin.

Il eſt défendu aux Laboureurs, par les Réglemens de l'état ſur ce ſujet, de vendre leur bled en verd, c'eſt-à-dire, avant la récolte : les Acheteurs ſont condamnés à l'amende & les grains confiſqués. Il eſt encore défendu à toutes perſonnes de garder plus de deux ans leurs bleds dans leurs greniers ou autres lieux, ſi ce n'eſt pour la proviſion de leur maiſon, ſous peine d'amende ou de confiſcation des grains : & les Officiers de Police peuvent faire, en cas de beſoin, ouvrir les greniers en tous tems.

Le Froment réuſſit bien dans les terres où l'on a élevé des navets, parce qu'on ſéme ceux-ci dans une terre bien labourée, & qu'on les laboure encore pendant qu'ils croiſſent, d'ailleurs les navets épuiſent peu la terre quand on ne les laiſſe pas monter en graine : mais il ne réuſſit point dans une terre où il y a eu du ſainfoin, parce que cette terre n'a point été labourée depuis neuf à dix ans, & qu'elle ne ſeroit pas aſſez remuée par un ou deux labours qu'on lui donneroit ; auſſi y ſeme-t'on ordinairement de l'avoine.

Au reſte, il eſt poſſible de ſe procurer tous les ans une bonne récolte de froment dans une même terre, mais il faut pour cela multiplier les labours, & arracher les mauvaiſes herbes.

CULTURE du froment ſuivant la méthode ordinaire. C'eſt après la moiſſon de l'avoine que commence l'année de repos ou de jachere, pendant laquelle on prépare la terre (où étoit l'avoine) pour recevoir le froment l'année ſuivante.

Le premier labour conſiſte à retourner le chaume d'avoine, & à former un gueret de cette piéce de terre. Les

Fermiers apellent ce labour *guereter* : il se fait après les semailles ordinaires des bleds, & avant les gelées de l'hiver : on doit piquer bien avant dans la terre.

Le second labour se fait à la Saint Jean, on l'apelle biner : ce doit être dans un tems où la terre n'est ni trop séche ni trop humide.

Le troisiéme & dernier labour se fait aussi-tôt après la moisson : & après on seme.

Dans les terres legéres on ne laboure pas profondément, mais on donne jusqu'à cinq labours ; le premier, avant les semailles : le second, vers Noel : le troisiéme, au printems : le quatriéme à la moisson.

Dans les terres fortes on ne fait que trois labours. Les Fermiers qui sont à leur aise donnent quelquefois un labour de plus à leurs terres dans les années où l'herbe pousse avec vigueur. *Voyez* FUMIER.

Culture du Froment suivant la nouvelle méthode de M. du Hamel, sur laquelle il y a un nombre infini d'expériences. *Voyez* d'abord SEMAILLES.

Pour préparer la terre, il faut la labourer par planches, & les sillons qui séparent les planches doivent être à cinq pieds les uns des autres, & à des distances égales, observant de relever le milieu des planches à proportion que la terre a plus de fond, de cette maniére il reste pour la largeur des platebandes quatre pieds & quelques pouces.

2. Quand on laboure une terre qui a été en froment, dans l'intention d'y en remettre une seconde année, il faut bien relever les planches sans toucher aux rangées qui ont porté du froment : car si on mêloit le chaume avec la terre, on ne pourroit semer avec le nouveau semoir, ni labourer près des rangées du bled, sans courir risque d'en arracher beaucoup de pieds. Ainsi, il faut mettre les nouvelles rangées de froment aux endroits où étoient les sillons entre les planches, ou au milieu des platebandes, & avoir soin d'aprofondir le sillon par un trait très-profond, afin qu'il se trouve plus de gueret sous le froment, ensuite on remplit ce sillon, & on forme au-dessus la partie la plus élevée de la planche, en épargnant les endroits où il y a du chaume qu'on ne détruit qu'au premier labour qu'on donne aux platebandes. Suivant cette méthode il reste deux petits sillons dans chaque intervalle, outre le chaume & le froment qu'on vient de semer, mais les sillons doivent être à une certaine distance des rangées de froment, pour que la terre des planches n'écroule pas dans les sillons.

3. On doit éviter de labourer lorsque la terre est trop humide : le tems le plus sec est le meilleur, cependant les labours ne laissent pas d'être bons lorsque la terre ne forme point de mortier.

La terre étant bien préparée, on fait paſſer la herſe deux fois par le même endroit, obſervant de faire marcher les chevaux dans les ſillons.

Les terres legéres peuvent être ſemées d'avoine après la moiſſon, mais les terres fortes doivent l'être à la fin d'Octobre, car il eſt avantageux de les ſemer de bonne heure, parce que ſuivant cette nouvelle méthode ils mûriſſent plus tard.

En général, on doit mettre un peu plus de ſemence dans les terres legéres & l'y enterrer davantage (c'eſt-à-dire à trois pouces de profondeur) que dans les fortes, auxquelles un demi-pouce de terre ſuffit.

On peut ſemer trois rangées de froment ſur chaque planche, & même quatre dans les bonnes terres qui ne ſont point ſujettes à produire de mauvaiſes herbes, à ſept ou huit pouces de diſtance les unes des autres, avec le plus d'égalité qu'il eſt poſſible.

Si on fait uſage du nouveau ſemoir, on épargnera près des trois quarts de la ſemence; car il ne faut que deux boiſſeaux de Paris pour enſemencer un acre de terre qui, communément, contient 160 perches quarrées, c'eſt-à-dire, 60 perches de plus que l'arpent, au lieu qu'on ſéme en Brie ſix à huit boiſſeaux par arpent.

Quand on ſéme le froment, il faut que la terre ſoit un peu humide.

On donne le premier labour aux platebandes lorſque le froment a pouſſé quatre ou cinq feuilles, c'eſt-à-dire, qu'on remplit les grands ſillons, & on en forme de petits pour ſervir à égoutter les eaux; mais ils ne doivent pas être trop près des rangées: ce labour d'hiver donne de la vigueur aux jeunes plantes. On donne le ſecond labour après que les grands froids ſont paſſés; on le fait en rempliſſant les ſillons, & renverſant la terre du côté des rangées, & par ce labour on forme un nouveau grand ſillon au milieu des platebandes: on doit mettre les fumiers auprès de la ſuperficie de la terre.

Depuis le printems juſqu'à la récolte on donne pluſieurs labours ſelon les circonſtances, comme quand la terre eſt maigre, ou qu'elle produit beaucoup d'herbes, ou que celle des platebandes eſt endurcie: on doit labourer fort profondément auprès des plantes, quand elles ſont petites; mais on doit s'abſtenir de labourer lorſque les terres ſont fort humides, ſur-tout celles qui ſont fortes.

En été, deux labours ſont ſuffiſans; l'un, quand le bled monte en tuyau, (il fait que chaque tuyau porte un épi); l'autre, quand le grain ſe forme: on le fait en renverſant la terre du côté des rangées de froment, & en augmentant le ſillon du milieu: ce labour rend les épis longs & bien chargés.

Par le moyen de cette nouvelle culture, on voit ſouvent un ſeul grain produire trente & quarante tuyaux, au lieu qu'en ſuivant la culture ordinaire, il n'en auroit produit que deux ou trois. En un mot, l'Auteur de cette nouvelle méthode dit expreſſément, qu'on peut compter que ſi un grain, ſuivant la culture ordinaire, en produit dix, un grain ſuivant ſa culture en produira cent, & que la récolte d'une même étendue de terrein, ſera double par le nombre de gros tuyaux, par la longueur des épis, par la groſſeur & la quantité des grains : enfin, que ſa méthode produit tous ces avantages ſans augmenter la dépenſe, puiſqu'à chaque labour on ne remue que les deux tiers de la terre, & qu'on emploie moins de fumier que ſelon la culture ordinaire.

Exemple de la nouvelle culture ſur une étendue d'un arpent à cent perches pour arpent, & vingt-deux pieds pour perche. 1. Lorſqu'on ſeme, on doit laiſſer au bord de la piéce deux pieds de terre ſans la ſemer, enſuite ſemer trois rangées de froment qui occupent deux pieds de largeur ; puis on laiſſe quatre pieds de terre ſans y mettre de ſemence : enſuite on doit ſemer encore trois rangées de froment dans le milieu, & on continue ainſi dans toute l'étendue de l'arpent. On ne ſeme les grains dans les rangées qu'à quatre, cinq ou ſix pouces les uns des autres ; ſur quoi il faut remarquer que deux boiſſeaux ou quarante-deux livres de Froment chotté, c'eſt-à-dire, paſſé dans l'eau de chaux, ſont ſuffiſans pour enſemencer un arpent, & que par-là on épargne dix boiſſeaux que l'on mettroit en terre, en ſemant à l'ordinaire un arpent. 2. On viſite les rangées au printems, & l'on fait arracher les pieds de Froment qui ſont plus près les uns des autres que de quatre, cinq à ſix pouces : on donne aux platebandes le premier labour. Le Froment devient d'un verd très-foncé, il pouſſe de grandes feuilles ; il talle beaucoup ; enſorte que vers la mi-Mai, il arrive ſouvent qu'on ne voit plus la terre entre les rangées, & que quand le Froment des rangées commence à monter en tuyau, il a preſque une fois plus de hauteur que celui qui eſt ſemé ſelon la méthode ordinaire. On voit enfin que dans les rangées chaque grain a produit depuis douze juſqu'à vingt tuyaux, capables de produire de gros épis. 3. Lorſque le Froment des rangées eſt en épis, on lui donne le troiſiéme labour : il continue de s'élever beaucoup en épiant, il fleurit & défleurit fort bien, & s'il ſurvient des chaleurs vives, il jaunit & mûrit ſubitement.

On a éprouvé par diverſes expériences, qu'un arpent ainſi cultivé, a produit 70 boiſſeaux de gros Froment. Il eſt vrai qu'un pareil arpent cultivé, ſelon la méthode ordinaire,

peut en produire 98 comme on en a fait l'expérience, ce qui eſt 28 boiſſeaux de plus que les rangées : mais il faut remarquer qu'on n'a employé que deux boiſſeaux de Froment pour enſemencer les rangées : ainſi il faut d'abord diminuer dix boiſſeaux ſur le produit du champ cultivé à l'ordinaire. 2. Il en faut encore diminuer vingt pour compenſer le prix de huit charretées ; car cette dépenſe du fumier revient année commune à vingt boiſſeaux de froment. 3. L'arpent cultivé, ſelon la nouvelle méthode, fournit en trois années trois récoltes de froment : or, en les ſupoſant pareilles à celle de la premiére année, ces trois récoltes produiront 210 boiſſeaux, tandis que l'arpent cultivé à l'ordinaire, ne peut produire en trois années qu'une récolte & un tiers de froment, la récolte d'avoine n'étant eſtimée que le tiers de celle du froment ; & dés-lors le produit de trois années ne ſera que de 130 deux tiers de boiſſeaux. Ainſi, celui qui en a cultivé un tel arpent, ſelon la nouvelle méthode, a plus d'un tiers de récolte que celui qui en a cultivé un ſemblable ſelon la méthode ordinaire. Il faut auſſi diſtraire l'avoine qu'on auroit conſommée pour ſemer un arpent, & qui équivaut à quatre boiſſeaux de froment : il faut obſerver encore qu'on a éprouvé que le champ cultivé ſelon la nouvelle méthode, eſt moins expoſé à être verſé que l'autre, parce que ſelon cette méthode, la paille eſt groſſe & ferme, & ſoutient ſon épi, les pieds de froment ayant reçu pendant tout leur accroiſſement beaucoup de nourriture, au lieu que ceux venus par la culture ordinaire ſont menus, ſerrés les uns contre les autres, & ainſi ne jouiſſant pas du ſoleil, ſont tendres & fragiles.

On voit par-là qu'une terre ſemée ſuivant la nouvelle culture, produit beaucoup plus de grain que ne produit un champ de même étendue & cultivé à l'ordinaire ; on doit encore comprendre dans la récolte ce qu'on économiſe ſur la ſemence, mais il faut que les platebandes ſoient labourées avec la charrue, dont l'Auteur de la culture des terres, donne la deſcription au Tome 2.

En voilà ſuffiſamment pour faire ſentir les grands avantages de cette nouvelle méthode.

FRUIT. C'eſt le nom qu'on donne à la production de l'arbre ou de la plante : ainſi le fruit du poirier eſt la poire ; le fruit du pêcher eſt la pêche ; le fruit du fraiſier eſt la fraiſe, ainſi des autres. Entre les fruits on diſtingue, 1. Les fruits à noyau, comme ſont les prunes, ceriſes, pêches, abricots ; 2. Les fruits à pepin, comme les fraiſes, framboiſes, groſeilles, pommes, poires. 3. Les fruits d'hiver, & les fruits d'été, à cauſe qu'on mange les uns en hiver, les autres en été.

Les fruits les plus eſtimés ſont les pêches, les abricots,

les poires, les pommes. Pour avoir de beaux fruits il faut qu'ils soient greffés chacun selon son espéce. *Voyez* la Culture de chaque fruit en particulier.

FRUITS rouges. On apelle ainsi les fruits qui donnent dans les mois de Juin & de Juillet, tels sont les fraises, framboises, groseillers, cerises, bigarreaux. La marque de la maturité, & du point auquel on doit manger ces fruits, est lorsque leur queue ne tient pas beaucoup.

MANIERE de glacer les fruits rouges crudes. Battez quelques blancs d'œufs dans une écuelle avec un peu d'eau de fleurs d'orange ou autre : choisissez de belle grapes de groseilles ou de belles cérises, auxquelles vous couperez la moitié de la queue : trempez-les dans les blancs d'œufs battus : marinez-les un peu dans vos mains, qu'il n'y reste pas tant de blancs d'œufs ; jettez-les dans du sucre en poudre fine, que vous aurez fait chauffer sur la cendre chaude dans un plat d'argent : retournez bien le fruit dedans & dressez-le dans des porcelaines.

CULTURE des fruits : on ne doit les cueillir qu'au point de leur maturité. Les fruits d'été se cueillent plutôt que ceux d'automne ; & ceux d'automne plutôt que ceux d'hiver. On connoît la maturité des fruits rouges à la couleur, & celle des pêches & des abricots, lorsqu'en les tâtant doucement auprès de la queue, ils obéissent sous le pouce, alors il faut les détacher de l'arbre, mais fort doucement. A l'égard du brugnon, de la pêche violette & du Pavie, on ne les doit cueillir que lorsqu'ils se détachent d'eux-mêmes : on cueille les fruits d'automne & d'hiver vers le milieu de Septembre lorsque l'année a été chaude & séche ; les poires d'hiver & les pommes, à la mi-Octobre, mais le bon chrétien d'hiver plus tard.

Si Septembre & Octobre sont froids & humides, il faut cueillir les poires plus tard. En quelque saison qu'on les cueille, il faut pour cela choisir de beaux jours. Lorsque les fruits sont cueillis, on les porte à la fruiterie : les poires d'automne, comme beurré, sucré verd & autres, y acquiérent une parfaite maturité : on connoît qu'elles sont mûres lorsqu'elles obéissent un peu en les tâtant.

A l'égard des Fruits qu'on veut garder secs ; si ce sont des cerises, on doit faire choix des plus grosses, les ranger à côté l'une de l'autre sur des claies, & les mettre dans un four dont on vient de tirer le pain ; on les y laisse tant qu'il conserve sa chaleur, puis on les retire pour les retourner, & on les remet encore une fois au four, après quoi on les serre en lieu propre & sec : on fait de même pour les prunes, abricots & pêches, après en avoir fait sortir doucement le noyau par le côté de la queue : on peut faire ainsi des pruneaux de presque toutes les prunes. A l'égard

des poires, il faut, avant de les mettre au four, les peler & les faire amollir dans l'eau bouillante. Pour les pommes, on ne les pele point, on en ôte seulement le trognon : quant aux figues on ne doit cueillir que celles qui sont au point de leur maturité, & qui ont à l'œil une larme de syrop : on les met sur le côté dans une corbeille garnie de feuilles : on peut aussi les faire sécher au four : en ce cas il ne faut les cueillir ni trop vertes, ni trop mûres.

MOYEN de recueillir tous les ans d'excellens fruits.

Otez de vos plus beaux arbres à fruit toute la terre qu'ils avoient autour d'eux & sur leurs racines, à la profondeur d'un pied en certains endroits, & de neuf à dix pouces seulement dans d'autres, selon que leurs racines sont plus ou moins enfoncées. Faites cette distance de douze pieds de l'arbre de tous côtés : à la place de la terre enlevée, mettez-en d'autre de bonne qualité, & qui n'ait rien produit de plus d'un an : pratiquez cette méthode tous les ans au mois d'Octobre, & vous aurez toujours d'excellent fruit en abondance. Un Cultivateur qui a fait part de cette méthode, assure en avoir fait une heureuse expérience depuis plusieurs années.

Cette découverte intéressante doit faire conclure ; 1. qu'on ne devroit jamais cultiver ni laisser croître aucunes plantes au pied des arbres à fruit, parce qu'elles ne font qu'appauvrir le terrein ; 2. qu'on doit avoir à sa portée une bonne terre à pouvoir substituer au lieu de celle qu'on ôtera du pied des arbres. L'Auteur de cette méthode prétend, qu'en faisant ce changement seulement tous les trois ans, les arbres donneront toujours de bonnes récoltes : mais il conseille d'élever les arbres en buisson ou en forme de vases, parce que c'est la meilleure de toutes les méthodes pour donner de l'air aux fruits : il veut avec cela un terrein un peu pierreux, & d'une certaine profondeur, & qu'on l'arrose de tems en tems.

MOYEN de conserver long-tems les beaux fruits à queue. 1. On doit choisir sur l'arbre les plus parfaits, les cueillir sur les deux heures après midi par un beau tems, & ne pas y toucher des doigts : pour cet effet, on passe entre le fruit & l'œil où tient la queue, un fil que l'on noue à double nœud, & avec des ciseaux on coupe la queue au-dessus du nœud. 2. Le fruit étant détaché & posé dans un cornet de papier la queue en haut, on doit faire tomber une goutte de cire d'Espagne sur le bout coupé de la queue, & faire passer le fil par l'ouverture de la pointe du papier, ensorte que le fruit demeure suspendu dans le cornet : on ferme la pointe du cornet avec de la cire molle ; on doit en faire autant pour la tête ou grande ouverture, & de maniére que l'air ne puisse y entrer : on suspend ensuite le fil au moyen d'une

boucle, à un clou attaché à des solives, & dans un lieu sec & tempéré : le fruit ainsi suspendu & ne touchant à rien, se conserve sain & entier & jusqu'à deux ou trois ans. *Voyez* RAISIN.

Les fruits dès qu'ils sont séparés du fond sont mobiliers, au lieu que tant qu'ils sont pendus par les racines, ils sont réputés immeubles, mais le bois coupé, le bled, foin ou grain fauché, supposé qu'il soit encore sur le champ & non transmis, est réputé meuble.

FRUITERIE, lieu où l'on serre les fruits. Ce doit être un lieu sec, ni trop froid, ni trop humide, où les fenêtres soient tournées au midi, fermées exactement avec doubles portes & de bons rideaux : l'usage le plus ordinaire est de mettre les fruits sur des tablettes sans qu'ils se touchent, la queue en haut : on met les poires sur le côté. La mousse du pied des arbres, sechée au soleil & battue est ce qu'il y a de mieux pour poser le fruit dessus, & l'empêcher de contracter aucun mauvais goût ; c'est une bonne méthode que d'envelopper les belles poires dans une feuille de gros papier, qu'on tord & qu'on replie sur la queue du fruit, & de les ranger ensuite sur des claies. On doit visiter souvent la fruiterie, & de tems en tems lui donner de l'air.

FUMAGE, tems & maniére de fumer la terre. On doit fumer les terres depuis le commencement de Novembre jusqu'à la fin de Mars, qui sont les mois de l'année les plus humides. On prend ordinairement pour charier le fumier sur les terres labourables le tems de l'hiver après les semailles, & l'été avant la récolte : on doit le disperser d'abord par petites parties, & lorsqu'on est prêt à donner le dernier labour, & à semer, on le répand sur la terre, & on l'y enterre de façon qu'il n'en paroît presque rien au-dehors, ce qu'on fait par un bon labour. A l'égard de la quantité, les Connoisseurs sont d'avis qu'il faut dix-huit tombereaux pour un arpent de terre quand il est en pleine campagne, & vingt-quatre quand il est sur une coline : ce qu'il y a de certain, c'est qu'il n'en faut ni trop ni trop peu, & qu'il faut plus de fumier aux terres humides qu'aux autres.

FUMÉE. Moyens de l'empêcher. *Voyez* CHEMINÉES.

FUMETERRE. Plante un peu amere, dont les tiges sont quarrées, dont les feuilles sont molles & de couleur tirant sur le gris. Cette plante est fort commune : elle est fort bonne pour faire sortir la rougeole, la petite vérole ; on l'emploie aussi contre le scorbut, les affections hypocondriaques. On en fait des préparations excellentes : la poudre de Fumeterre ouvre le ventre & débouche les viscéres.

FUMIER (le) est connu pour être l'amendement ordinaire des terres. Il y en a de différentes sortes ; les uns

conviennent à une certaine terre & les autres à une autre.

Le fumier de vache eſt gras & rafraîchiſſant : il convient aux terres ſeches, maigres & ſablonneuſes : on doit le mêler avec ces ſortes de terres, & on doit choiſir pour cela un tems ſombre ; on doit l'enterrer avant l'hyver, afin qu'il conſerve ſa chaleur.

Celui de mouton eſt fort chaud & a beaucoup de ſels, il eſt bon pour les terres froides & maigres.

Celui de cheval a les mêmes qualités, mais il n'eſt pas gras comme les précédens : il eſt propre pour les terres labourables, principalement celles qui ſont fortes & humides, & pour les potagers, mais non pour les arbres ; on doit l'employer de bonne heure.

Ceux de mulet & d'âne ſont à peu près de la même nature.

Celui de pigeon eſt le plus chaud de tous : il eſt propre aux terres humides & aux vieux arbres, mais on doit le mêler avec d'autres, ou le laiſſer jetter ſon feu ; car il brûleroit les ſemences.

Celui de cochon eſt froid & le moins eſtimé de tous, mais mêlé avec d'autres, on l'emploie pour les terres brûlantes, & aux arbres qui ont jauni par trop de ſéchereſſe.

Les boues des rues & des grands chemins, après qu'on les a fait ſécher par tas, font un grand bien au pied des arbres, ainſi qu'aux fonds des terres uſées ; il en eſt de même des cendres, ſur-tout pour les figuiers. 2. Les gazons brûlés avec toutes ſortes de mauvaiſes herbes. 3. Les terres neuves, & particuliérement celles qui touchent à la ſurface, ſont excellentes pour amender celles qui ſont uſées.

Au reſte, les Fumiers qui ne valent rien pour les jardins, ſont les curures de colombier & de poulailler ; le Fumier de porc, les excrémens des animaux aquatiques, ceux des lapins, & ceux de l'homme. En général, les Fumiers les plus pourris, comme de la troiſiéme année, ſont les meilleurs ; mais on ne doit pas les mettre pourrir dans un endroit où il y a de la penre, de peur que l'eau qui y tombe n'emporte tout le ſel du fumier & le meilleur de ſa ſubſtance, & il ne faut pas l'enterrer trop dans la terre.

Lorſqu'on veut fumer amplement pour corriger le défaut d'un fond, on ne doit pas mettre le fumier au fond des tranchées, mais il faut le répandre au haut du talus qui ſe fait par les terres que l'on jette à meſure que l'on fait les tranchées, & par-là le fumier ſe trouve mêlé dans la terre. C'eſt ainſi qu'on doit fumer tant les quarrés pour les potagers que les tranchées pour les eſpaliers.

On doit mettre le fumier qu'on tire deſſous les beſtiaux à côté des écuries & des étables, dans un trou creuſé ſur une terre ferme qui ne boive point l'humidité ni les eaux, ſans quoi il germeroit des graines : on doit ſur-tout l'é-

loigner des puits & des mares autant qu'il ſe peut.

On ne doit point employer de fumier qu'il ne ſoit bien fait, c'eſt-à-dire, que les pailles ne ſoient entiérement corrompues par la fiente & l'urine des beſtiaux ; on ne doit pas non plus l'employer dans les terres tout chaud ſortant de l'écurie.

Toutes les terres n'ont pas également beſoin de fumier : celles qui ſont froides & humides en demandent davantage que les chaudes. En général, l'excès du fumier eſt dangereux, mais à l'égard des groſſes légumes, il l'eſt rarement, ainſi, on doit mettre une hottée de fumier ſur la longueur du talus qui eſt d'une toiſe : le meilleur tems pour fumer, eſt l'automne ou même le printems, mais jamais l'été.

Moyens d'améliorer les fumiers. 1. Comme le fumier des chevaux eſt fort ſec & chaud, & qu'il ſe brûle plutôt que de ſe pourrir ; après l'avoir mis en tas, on n'a qu'à l'arroſer le plus ſouvent que l'on peut avec de l'eau de ſavon que les femmes jettent ordinairement, & on en pourra fumer ſans beaucoup de frais les montagnes chaudes, car ce Fumier change de nature & devient gras.

2. A l'égard de la fiente des parcs des brebis, pour la rendre plus durable, il faut, lorſqu'on tranſporte les claies d'un endroit à l'autre, faire répandre ſur la terre de la paille coupée de ſix ou huit pouces de longueur, & y faire coucher le bétail. La graiſſe de ce fumier s'incorporant dans la paille vuide, fera durer le fumier juſqu'a trois ans de tems.

3. Il eſt bon de répandre le fumier de brebis dans les étables de bœufs & de vaches ; car ce fumier perdant ainſi ſa chaleur ſurabondante, il en réſulte un excellent mêlange, pour toutes les terres humides ou ſéches.

4. On ne doit jamais faire les foſſes de fumiers trop profondes dans les baſſes-cours, à moins qu'on n'y puiſſe pratiquer quelques ſaignées pour écouler les eaux amaſſées par les pluies, parce que les eaux venant à croupir formeroient un fumier aigre, où l'on verroit croître de mauvaiſes herbes capables d'étouffer le grain. On doit ſur-tout obſerver que les terres aiment le changement du fumier d'année en année, & que par cette méthode de faire ſuccéder un engrais à l'autre, les fruits de la terre en général viennent beaucoup mieux.

Derniére obſervation ſur l'uſage des fumiers. On ne doit jamais employer les fumiers d'étable qu'ils n'aient eu le tems de fermenter & de pourrir ; car ils empêchent la végétation plutôt que de la faciliter, ſur-tout lorſqu'ils ſont enfouis dans la terre au ſortir des étables, & immédiatement avant que l'on ſéme le bled ou autres grains ; leur chaleur eſt capable de brûler les racines du bled, ou du

moins, la graine des mauvaises herbes, dont le fumier non pourri est plein, végéte & peut remplir le bled de saletés. Cependant si on est sûr que ce fumier soit exempt de mauvaises herbes, on peut le répandre sur le bled ou sur le seigle dans le mois de Février; alors il peut être utile & faciliter la pousse du bled dans un tems sec. Il y a des personnes qui font mettre tout le fumier de leur écurie sous des hangards, & qui y font porter toutes les urines de la maison, & toutes les eaux de savonnage, ensuite ils font porter ce fumier en Janvier sur le bled verd, & le répandent également.

FURET. Petit animal de couleur tirant entre le blanc & le jaune; il a le ventre blanc, les yeux rouges & est assez semblable à une belette: il fait la guerre aux autres animaux, sur-tout aux lapins, qu'il attaque avec hardiesse. On les aprivoise facilement: on les nourrit avec du lait de vache dans de petits coffres où ils passent la plûpart du tems à dormir. *Voyez* LAPINS, *chasse aux Lapins.*

FUSAIN, sorte d'arbrisseau de la figure du grenadier. Il vient dans les haies & dans les bois: son bois est pâle & leger, il pousse en Avril des fleurs semblables aux violettes blanches, & qui ont une odeur désagréable; son fruit est rouge & partagé en quatre; on l'apelle bonnet de Prêtre. On prétend qu'il est purgatif, & que mis en poudre il fait mourir les poux: on fait de son bois de grosses lardoires & des fuseaux.

FUSIL. Le fusil pour la chasse doit avoir trois pieds & demi de longueur si l'on chasse à cheval, si c'est à pied, il en doit avoir quatre; la poudre doit être faite en été, & conservée dans des vaisseaux de cuivre ou des barils de bois.

On doit proportionner la charge de poudre au fusil qu'on porte, & se servir du plomb convenable au gibier qu'on veut chasser.

Pour tirer aux oies & aux grues, les fusils doivent être faits exprès & beaucoup plus longs que les autres: on met une once de bale, & de la poudre une charge convenable au canon.

Pour les liévres, lapins & renards, on use de la dragée qui entre trois à trois de calibre dans un canon de fusil: pour les canards, de celle qui entre quatre à quatre.

Pour les sarcelles, les pluviers, les ramiers, & autres oiseaux de menue taille, on use de la plus menue dragée avec la larme.

Si le gibier est en monceaux, il faut charger à un lit: s'il est posé en une longue file, on charge à deux lits: cette charge en abat un bien plus grand nombre.

Afin de n'y point être trompé, on a une mesure de fer blanc qui tient juste la charge convenable.

Pour les bêtes fauves, on a coutume de charger de deux bales égales jointes avec un fil d'archal, ce qu'on apelle bale ramée : elle fait une grande ouverture.

Quand on a tiré, il faut avoir soin de charger aussi-tôt, parce que si on est long-tems, le canon devient humide, & empêche la poudre de couler au fond du Fusil, d'où vient qu'elle ne fait que siffler & prend feu lentement.

Un tireur doit toujours gagner le vent, & n'aller pas droit à la chasse, mais passer à côté & à une grande distance, & quand il est vis-à-vis son gibier il doit passer outre : ensuite on commence à s'en aprocher en tournant, jusqu'à ce qu'on soit à portée de le tirer : cette manœuvre lui ôte la méfiance. *Voyez* AFFUT, ET POUDRE A TIRER.

FUTAIE. On donne ce nom aux arbres que l'on a laissé croître au-delà de quarante ans, & qui n'ont jamais été coupés en vente comme les taillis.

FUYE. On apelle ainsi des colombiers qui n'ont des boulins ou niches que dans le haut, élevés sur quatre piliers, ou construits sur les maisons : ceux qui n'ont pas droit de colombiers, peuvent avoir des Fuyes.

G

GABELLE. On entend par ce terme l'imposition qui est sur le sel : on distingue les Gabelles en grandes & petites : les grandes Gabelles sont les provinces où le sel se distribue au plus haut prix, comme les Généralités de Paris, Orléans, &c. Les petites sont les provinces où le sel est plus de la moitié moins cher, comme le Lyonnois, le Languedoc, la Provence, &c. il y a des Provinces où la vente du sel est libre, & dans d'autres elle est forcée. *Voyez* SEL.

GAGE, ou nantissement. C'est le meuble qui est donné au créancier pour sûreté de sa dette jusqu'à parfait paiement. Ce terme s'entend des choses mobiliaires, de même que l'hypothéque s'entend des immeubles : le gage doit être énoncé dans l'obligation, & l'acte du prêt passé devant Notaire avec minute.

Il n'est pas permis à un créancier, faute de paiement, de vendre le gage, de son autorité privée : il faut qu'il fasse assigner son Débiteur, pour voir dire que faute de paiement, il sera procédé à la vente de la chose donnée en gage.

GAGNAGES. On apelle ainſi les endroits où les cerfs vont viander, c'eſt-à-dire manger. *Voyez* CERF.

GALLE, infection de la peau qui cauſe une grande demangeaiſon. Elle vient d'une bile échauffée: il eſt à propos de ſaigner & purger le malade avant de faire uſage des remédes. Enſuite prenez deux onces de fleurs de ſoufre en poudre, quatre onces de beurre frais, & demi-dragme en gingembre en poudre, faites un liniment du tout.

Pilez la racine de coulevrée, faites-la cuire avec du ſain doux de porc: frottez-en la galle & la rogne.

Lavez les membres galleux avec l'eau de l'auge des Maréchaux, dans laquelle ils éteignent leur fer.

Pommade pour la galle. Prenez quatre onces de graiſſe de porc lavée pluſieurs fois, & demi-once de mercure blanc précipité, mêlez-les enſemble en forme de pommade.

Autre remède. Prenez quatre onces d'onguent *baſilicum*, quatre onces d'huile roſat, trois jaunes d'œufs & un peu de cire: faites-en un onguent dont vous frotterez les parties galleuſes: il eſt très-convenable pour la guériſon de la groſſe galle des jambes.

Ou faites bouillir du lierre de terre en eau, & vous lavez les jambes de cette décoction.

Mêlez deux jaunes d'œufs durcis émiés avec du beurre frais, qu'on aura fait fondre en forme de pommade, dont on oindra la galle en mettant un linge par-deſſus.

GALLE des chevaux. Cette maladie épaiſſit & endurcit le cuir, le ſeche & le ride: elle fait tomber le poil. Elle eſt cauſée par une humeur âcre, produite ou par les mauvaiſes nourritures, ou les grandes fatigues, ou la ſimple fréquentation des chevaux galleux. Les ſignes ſont quand le cheval ſe frotte en un endroit plus qu'à un autre, comme aux jambes, à la queue, & lorſque l'endroit qui le demange eſt plus épais qu'à l'ordinaire. La galle qui ſe manifeſte par des croûtes, qui, détachées, laiſſent de petites plaies, eſt plus aiſée à guérir que celle apellée vive, qui ne pouſſe rien au-dehors qu'une eſpéce de craſſe, & fait tomber le poil.

Remède. 1. Saigner le cheval, le purger avec la même médecine que pour le farcin, avec trois ou quatre pillules de cinabre, deux à chaque fois, pour lui purifier le ſang; enſuite on lui donne deux onces de foie d'antimoine par jour, s'il a de la peine à avaller les pillules.

Si c'eſt au printems on peut le mettre à l'herbe & l'y laiſſer nuit & jour: en été, lui faire manger du ſon mouillé & quelques herbes hachées comme la ſcabieuſe, la fumeterre, la chicorée ſauvage, & demi-once de ſoufre, le tout mêlé avec le foin: en automne & en hiver, ſe ſervir des racines des mêmes herbes. On peut le purger encore de la même maniére que pour la fiévre. Après la ſaignée & les purga-

tions, prenez de la racine de brionne ou coulevrée, ratissez-en une bonne quantité, faites-la bien bouillir un quart d'heure dans du vinaigre, & étant tiéde, frottez-en les endroits galleux deux ou trois jours de suite, on peut encore user de la pommade suivante. Prenez une livre de graisse bien nette, un quarteron de cinabre en poudre: mêlez le tout, & frottez-en les endroits galleux.

GALLES (Noix de) excroissance qui naît sur un chêne du Levant. Les bonnes viennent de Tripoli: elles doivent être pesantes, non percées, on s'en sert pour faire de l'encre, & teindre en noir; elles sont astringentes, & données en poudre, elles arrêtent le flux de ventre: elles entrent dans plusieurs onguens de fomentations.

GALETTES. Sorte de pâtisserie fort simple que l'on fait en étendant de la pâte dans une forme plate & aprochant de celles du gâteau. On peut rendre les galettes d'un bien meilleur goût, si on y met du beurre à discrétion avec du sel, & en repliant plusieurs fois la pâte: il ne faut lui donner qu'un bon pouce d'épaisseur, & la laisser près d'une heure dans le four.

GALIPOT, espéce d'encens blanc. C'est une gomme résineuse qu'on tire du pin par des incisions.

GANGRENE (la) est la suffocation entiére d'une plaie ou de quelque partie du corps, causée par l'abondance des humeurs. Les signes sont la couleur de la partie, livide & noire, une odeur puante, peu ou point de sentiment: on doit y apliquer promptement les remédes convenables, mais si on tarde, il n'est plus tems. On doit faire prendre au malade des cordiaux, comme la thériaque, le mitridate, de l'eau de fleur d'orange avec du sucre & de la canelle, ou du rossolis.

On peut apliquer un cataplasme pour séparer la chair pourrie de la vive. Pour cet effet, prenez une livre de miel, une once de verd de gris, demi-once d'alun, deux dragmes de vinaigre: faites cuire le tout ensemble jusqu'à ce qu'il soit assez épais, & l'apliquez.

Ou pilez des feuilles de scrophulaires aquatiques, apliquez le marc & le jus dessus.

L'huile de térébenthine est fort bonne contre la gangrene. L'eau-de-vie dans laquelle on aura infusé du tabac l'est pareillement.

GARANCE. Plante dont la racine sert pour la teinture en rouge, la meilleure vient auprès de Lille. Cette racine n'est pas plus grosse que le doigt: son écorce est d'un rouge tirant sur le jaune; ses tiges sont longues, rudes & quarrées: ses feuilles sont autour, nœud par nœud en maniére d'étoiles; sa graine est ronde, & noire quand elle est mûre. On doit la semer au mois de Mars, & dans

une terre graſſe humectée, à laquelle on a donné trois ou quatre labours : il faut deux boiſſeaux de cette graine par arpent. On herſe la terre après la ſemaille : on ſarcle à la main quand la plante eſt levée : on cueille la graine au mois de Septembre ſuivant : on couvre enſuite chaque pied d'un peu de terre pour faire groſſir les racines. Un an après on recueille encore la graine, & on coupe toute l'herbe. Vers la ſaint Martin, c'eſt-à-dire, dix-huit mois après qu'on l'a ſemé, on arrache les plus groſſes racines, & au bout d'un an ou de deux, les autres. On doit donner chaque année un labour avant l'hiver : on ratiſſe ces racines on les fait ſécher, puis moudre, & on enferme cette poudre dans des ſacs bien clos : plus les racines reſtent en terre, plus on retire de garance, & elle en eſt meilleure. Un demi-arpent de garance peut donner, dit-on, 300 livres de revenu au bout de ſix ans, y compris la graine.

GARANTIE. Ce mot vient de Garant, qui ſignifie celui qui eſt reſponſable de l'éviction d'une choſe, dont il eſt obligé de faire jouir l'acquereur, ou qui eſt obligé d'acquitter quelqu'un d'une dette, en tout ou en partie. Dans la garantie formelle, on dénonce au vendeur la demande en déclaration d'hypothéque faite au demandeur, à la requête d'un tel, par exploit d'un tel jour, à ce qu'il ait à la faire ceſſer, ſinon condamné d'en acquitter, garantir & indemniſer le demandeur en principal, intérêts, frais & dépens. Garantie ſimple eſt celle où le garant eſt obligé d'acquitter le garanti de la dette en tout ou en partie : car le garant ſimple, quoique tenu d'acquitter un autre, n'eſt pas obligé de prendre le fait & cauſe de celui par qui il eſt obligé, mais il peut ſeulement ſe joindre à lui & intervenir en la cauſe, & il eſt obligé d'acquitter la dette : tels ſont pluſieurs particuliers obligés ſolidairement au paiement de quelque dette.

GARDE (la) eſt la faculté accordée par la Coutume aux peres & aux meres de jouir des biens ou d'une partie apartenante à leurs enfans mineurs pendant un certain tems, aux charges preſcrites par la Coutume : ce droit n'a lieu qu'en pays coutumier. Ceux à qui il eſt déféré peuvent l'accepter ou y renoncer, mais l'acceptation s'en doit faire par le gardien en perſonne & en jugement.

Il y a deux ſortes de Gardes : 1. la Garde noble, c'eſt celle qui eſt déférée aux peres & meres nobles des mineurs, & à leur défaut, à leurs ayeux & ayeules ſans donner caution : 2. la Garde bourgeoiſe, c'eſt celle qui eſt déférée aux peres & aux meres non nobles en donnant caution. Le Gardien noble ou bourgeois, eſt tenu de faire faire inventaire de tous les titres, meubles & immeubles des

mineurs. L'émolument de la garde consiste en la jouissance des meubles & dans l'usufruit des immeubles. Les charges de la garde, sont de nourrir, entretenir, faire instruire les mineurs selon leurs biens & qualité, de payer le dettes du prédécéde, d'acquitter les charges, faire faire les réparations viagéres, non les grosses. La Garde-noble finit à vingt ans pour les mâles, & à quinze pour les filles. La garde bourgeoise finit à quatorze ans pour les mâles, & à douze pour les filles, l'une & l'autre garde finit par le second mariage du gardien (en ce cas les meubles lui restent), ou par celui du mineur. La garde est personnelle : le changement de domicile n'y change rien, le mari n'en peut priver la femme par son testament & réciproquement. Le gardien ne peut vendre ni aliéner le bien de ses mineurs, ni poursuivre ou défendre leurs droits en Justice, il faut que ce soit le tuteur ou curateur qui agisse, car le gardien n'exclud pas le tuteur.

GARDESCHASSE. (les) sont établis dans les terres des Seigneurs pour plusieurs raisons ; 1. pour empêcher de chasser tous ceux qui n'en ont pas la permission, & de pêcher dans les étangs ; 2. pour veiller à ce qu'il ne soit fait aucun dégât dans les bois, & si on y en fait quelqu'un, il doit en faire son raport ; 3. pour tuer de tems à autre du gibier & l'envoyer au maître de la terre : 4. pour purger les garennes de toutes les bêtes carnassiéres, &c.

GARDE-MANGER. (le) est destiné pour serrer les viandes : il doit être tout près de la cuisine, & être exposé au Nord autant qu'il se peut, pour pouvoir conserver ce qu'on y met, ou du moins au Couchant, mais jamais au Midi.

GARDIEN. On apelle ainsi celui qui s'est chargé de la garde des biens-meubles saisis sur un débiteur, à la charge de representer, à quoi il s'oblige, & même par corps. On ne doit établir pour Gardiens, ni les parens de l'Huissier, ni le saisi, sa femme, ses enfans, mais on peut établir pour Gardiens les freres, les oncles, les neveux, pourvu qu'ils y aient expressément consenti par le procès-verbal de saisie & éxécution, & qu'ils l'aient signé.

Lorsqu'il survient des opositions, par raport à la vente, le Gardien est déchargé de plein droit deux mois après qu'elles ont été jugées : il l'est même après un an du jour de son établissement, quoiqu'elles ne soient point jugées. 2. S'il fait enlever les meubles saisis, il ne doit point s'en servir ni les louer à personne, autrement il en est responsable. Il est défendu de troubler l'établissement du Gardien, sous peine du double de la valeur des meubles saisis, & de 100 livres d'amende.

GARDON. Poisson d'eau douce : il a le corps large, le

le dos bleu, la tête verdâtre, le ventre blanc, les yeux grands, la chair molle, peu nourrissante; on l'apelle Gardon, parce qu'il se garde plus long-tems que les autres poissons dans un vase plein d'eau; il est peu estimé, quoiqu'il peuple beaucoup.

GARENNE. Terrein à la campagne destiné aux lapins: il y en a qui sont environnées de murs, d'autres ouvertes. Les Seigneurs de fief ont le droit d'avoir des Garennes ouvertes: quiconque en a, doit avoir titre pour cela ou possession immémoriale: on en peut même établir de nouvelles sans le consentement des voisins & du Seigneur, & sans Lettres-Patentes du Roi, enregistrées à la Chambre des Comptes. De là il suit que les lapins qui habitent les Garennes appartiennent aux Maîtres de la terre, & que quiconque en tue, ou en prend, est coupable de larcin. Il y a plusieurs Coutumes, qui par un principe d'équité, veulent que la Garenne soit éloignée des terres des voisins de 160 pas qui font 800 pieds.

La meilleure exposition d'une Garenne est au Levant ou au Midi, & sur un terrein sec & un peu leger, afin que les lapins y puissent faire des terriers. On choisit pour cela quelque côteau de bruyeres: on y doit planter des romarins, des genets, des pruniers, & sur-tout des genevriers; parce que les lapins aiment la graine de ces arbrisseaux: y semer du thim, du serpolet, des choux, des laitues, des navets, des pois pour leur servir de nourriture; il est bon d'entourer la Garenne d'une haie vive pour défendre l'entrée aux bêtes ennemies, ou bien on y fait un mur grossier. Pour peupler la Garenne on y met des hazes pleines que l'on achette, & on laisse multiplier la race pendant deux ans, ensuite on fait la chasse aux mâles, dont le trop grand nombre détruiroit la Garenne, car un seul mâle suffit à plus de cinquante femelles & on tue presque tous les mâles, ou on les vend. Le plus court, & le moins coûteux, est d'avoir un clapier pour peupler la Garenne. *Voyez* CLAPIER.

Les lapins de Garenne ont la chair plus délicate que ceux de clapier, parce qu'ils vivent en liberté & ils sont plus estimés, quoiqu'ils ne soient pas si gros ni si gras.

GARGARISME, remède qu'on emploie dans les maux de gorge. En voici un excellent: faites bouillir à petit feu dans trois demi-septiers d'eau une cuillerée d'orge, une petite poignée d'aigremoine, une once de fleurs de sumac: faites réduire le tout à moitié: passez-le par l'étamine & faites dissoudre dans la colature une once de syrop de mures.

GATEAU feuilleté. Faites une pâte un peu molle avec trois livres de fleur de farine, de l'eau, quelques jaunes

d'œuf & un peu de sel : laissez-la reposer une demi-heure ; puis étendez-la de l'épaisseur d'un doigt : poudrez-la dessus & dessous de farine : mettez-y dessus deux livres & demie de bon beurre : pliez l'abaisse en deux, étendez-la & repliez-la jusqu'à cinq fois en la poudrant à chaque fois de farine : donnez-lui à la dernière fois l'épaisseur que vous voulez qu'elle ait : dorez-la avec un jaune d'œuf, & faites-la cuire au four sur un papier graissé de beurre.

GATEAU de Savoie. Formez une crême fouettée d'une douzaine de blanc d'œufs à force de les fouetter : mêlez-y peu à peu les jaunes, & autant pesant de sucre en poudre, que les douze œufs. Coupez en long des pistaches pelées, la valeur d'un quarteron, & autant d'amandes douces : passez-les sur le feu dans une casserole, comme pour griller ; ajoutez-y du citron verd rapé : jettez tout cela dans la pâte, & mêlez bien le tout : versez-le dans une casserole, & mettez-le cuire au four. Etant cuit, faites une glace blanche avec du blanc d'œuf, du sucre en poudre & du jus de citron, battez bien le tout, & couvrez-en le Gâteau : faites sécher la glace avec de l'écorce de citron confit & coupé : ensuite retirez votre Gâteau de la casserole, & dressez-le dans un plat pour entre-mets.

GATEAU de fleurs d'orange. Jettez une livre de fleurs d'orange épluchées, dans deux livres de sucre cuit à la grande plume. Lorsque les fleurs ont jetté leur eau, & que le sucre est revenu à la grande plume, remuez-les promptement avec la spatule, en frottant autour de la poële & au milieu : & lorsque la composition vient à monter, & qu'elle est legére sous la main, ayez des moules de papier un peu élevés : jettez votre composition dedans à moitié vos moules : vous les coupez de la figure qu'il vous plaît, ou même vous pouvez les servir entiers.

GATEAU de pistaches. Prenez une livre de sucre en poudre, demi-livre de pistaches mondées, pour deux sous de gomme adragant fondue dans de l'eau, quelques gouttes d'eau odoriférantes : pilez le tout : mettez la pâte sur une table, dressez vos Gâteaux de la figure que vous voudrez sur une feuille de papier, & faites-les cuire au four.

GAUDE, ou herbe à jaunir. C'est une plante annuelle ; ses feuilles sont longues, d'un verd gai, courbées en rond : sa tige est haute de trois à quatre pieds : les fleurs ont la forme d'un grand œillet, & sont d'un jaune verdâtre. Son fruit est de la même couleur, & un peu rond : on ne cultive cette plante que pour ses feuilles, elles sont nécessaires aux Teinturiers pour teindre en jaune. On doit semer la Gaude au mois de Mars & Septembre, dans une terre legére & bien labourée, on doit la sarcler quand elle levé, & la cueillir dès qu'elle est mûre, c'est-à-dire aux mois de

Juin ou Juillet : on la coupe raz de terre ſans l'arracher : enſuite on ſa fait ſécher : la Gaude avec le paſtel fait le verd.

GAUFFRES. Sorte de pâtiſſerie croquante. Maniére de les faire. Délayez de la farine avec de la bonne crême : enſuite délayez dans ce mêlange un peu plus de ſucre en poudre que de farine : remettez de la crême : ajoutez-y un peu de fleur d'orange : remuez bien le tout : faites chauffer le fer : graiſſez-les des deux côtés avec du beurre, coulez la Gauffre ſur le fer avec une cuiller. Pour chaque Gauffre il ne faut qu'une cuillerée & demie : preſſez un peu le fer pour qu'elles ſoient plus délicates, puis mettez-le ſur le fourneau pour faire cuire la Gauffre : étant cuite d'un côté retournez le fer de l'autre : lorſqu'elle eſt bien en couleur, c'eſt une marque qu'elle eſt cuite : alors retirez-la du fer avec un couteau, & roulez-la toute chaude ſur un morceau de bois fait exprès, pour lui faire prendre ſa forme : mettez-les dans un lieu chaud pour qu'elles ſe conſervent ſéches.

GAZON. Le beau Gazon vient des graines de bas pré : celle qui vient d'Angleterre eſt la plus eſtimée : le petit treſle de Hollande, l'herbe à chat & autres petites herbes fines, ſont auſſi fort propres à former un beau Gazon. Le treſle, le ſain-foin, la luzerne ſervent auſſi à avoir du Gazon ordinaire. Avant de ſemer les graines à Gazon, on doit ôter toutes les mottes & pierres, labourer le terrein avec un fer de bêche : paſſer la terre au rateau fin, & répandre uniment ſur la ſurface un ou deux pouces de bonne terre : enſuite on ſeme la graine fort dru en automne par un tems couvert, & on la recouvre avec le rateau : on doit faucher le Gazon quatre fois l'année, & même plus, & le tondre de près, afin que l'herbe ſoit toujours épaiſſe & raze. On y doit ſemer tous les ans de bonnes graines pour la renouveller. On doit former les piéces en talus & glacis avec du Gazon plaqué, parce que la graine a peine à y venir du moins dans le haut & dans le bas. Cette maniére de gazonner eſt plus belle, mais plus coûteuſe : on choiſit pour cela dans un certain endroit de la campagne, comme ſont les bords des chemins & les pâturages, le Gazon le plus fin & le plus raz, on le leve à la bêche en le coupant par quarrés de deux pouces d'épaiſſeur, d'un pied & demi de longueur ſur un pied de largeur, & on enleve la même épaiſſeur de terre ſur le terrein où on veut les mettre : on arrange au cordeau ces quarrés, en les ſerrant l'un contre l'autre : on bat le tout avec des battes, & on l'arroſe.

GEAI. Oiſeau gros comme la Pie, il a le plumage de differentes couleurs ; on l'aprivoiſe, & on lui aprend à parler à peu près comme à la Pie.

GELÉE, ou grand froid. La gelée eſt néceſſaire pour que les blés viennent à bien & ſe fortifient, & pour faire mourir tous les inſectes qui nuiſent aux plantes : elle n'eſt à craindre que lorſqu'elle prend vivement pendant que la terre eſt encore toute imbibée d'eau, comme quand elle reprend ſur un prompt dégel.

GELÉE. Sorte de confiture ainſi nommée, parce qu'elle eſt tranſparente comme la glace. Elle eſt faite de ſucs tirés par expreſſion ou par décoction de diverſes ſortes de fruits : on dépure ces ſucs par la clarification, on les adoucit avec du ſucre : on les doit cuire juſqu'à une telle conſiſtance qu'ils ne ſoient plus fluides. Voyez *Pommes*, *coings*, *Groſeilles*, &c.

GELINOTE. Poule ſauvage aſſez ſemblable à la perdrix : elle a le bec court, rond & noir, le dos gris, la queue de la perdrix, les jambes courtes & couvertes de plumes. Sa chair eſt très-eſtimée par ſa délicateſſe, on la préfére à la perdrix : on les chaſſe comme les faiſans, & on les engraiſſe de même.

GENCIVES. Les Gencives ſont ſujettes à pluſieurs maladies, une des principales eſt le ſcorbut.

GENCIVES pourries. Reméde. Faites tremper des feuilles de l'herbe de cochlearia : ſervez-vous de cette infuſion en gargariſmes.

Ou bien d'une décoction de creſſon fait en eau.

Ou détrempez avec du miel du jus des feuilles de vigne : oignez-en les Gencives & la langue.

GENET. Arbriſſeau qui eſt piquant, on l'apelle le Genet blanc, l'autre eſt le Genet d'Eſpagne. Il s'éleve fort haut, il pouſſe quantité de petits brins pointus : ſa fleur qui paroît au mois de Juin, reſſemble à celle du violier jaune : ſa graine reſſemble aux lentilles, l'un & l'autre ont une vertu purgative. Cet abriſſeau vient volontiers dans les jeunes taillis : on en peut faire manger les gouſſes aux beſtiaux, après les avoir miſes en botte & fait ſecher. On ſe ſert du Genet pour chauffer le four, couvrir des pailliers, faire des nattes & des ſacs.

GENET d'Eſpagne, Arbriſſeau qu'on cultive dans les jardins : il s'éleve juſqu'à trois ou quatre pieds. Ses fleurs ſont jaunes, il ſe multiplie de graine : on le ſeme dans un pot, & au bout d'un an ou deux on le replante dans un autre : devenu grand, on le tranſplante en pleine terre ; il fait un bel effet ſur des plate-bandes d'un parterre.

GENEVRIER. Arbriſſeau épineux, toujours verd : ſes feuilles ſont petites & piquantes, il porte des baies rondes, d'abord vertes & puis noires, & odoriférentes, propres à chaſſer le mauvais air quand on les brûle. Elles ſont faines, & on en fait une boiſſon qui eſt ſtomachale : cet ar-

bre ſe plaît dans les lieux pierreux & expoſés au vent.

GENIEVRE, graine de genevrier. Arbriſſeau fort commun, & qui pouſſe beaucoup de branches, ſes feuilles ſont toujours vertes & garnies d'épines. Ses baies qui ſont rondes, renferment la graine, laquelle a beaucoup de propriétés : ſon principal uſage eſt de pouſſer l'urine, la ſueur, & les mois des femmes, elle remédie aux maladies de la tête, des nerfs, de la poitrine, aux maux cauſés par les vents, à l'obſtruction de la rate, comme la paralyſie, les tremblemens de nerfs, contre le mauvais air, la peſte, les fiévres. On doit cueillir les baies de Genievre vers le mois d'Août, les choiſir bien ſeches, bien nourries, d'une odeur aromatique. La décoction des baies de Genievre eſt bonne auſſi contre la ſciatique.

EXTRAIT de Genievre (maniere de le faire.) Cueillez des baies de Genievre bien mûres au mois de Septembre environ un boiſſeau : broyez-les dans un mortier ; mettez-les dans un chaudron : faites-les bouillir en ſuffiſante quantité d'eau, juſqu'à ce qu'elles aient quitté toute leur force & vertu : retirez le chaudron : paſſez le tout par des linges forts, & le ſerrez entre deux preſſes. Enſuite coulez deux ou trois fois cette expreſſion, afin que les parties groſſieres demeurent dans les couloirs ; & ainſi purifiée, faites-la cuire à petit feu dans une terrine verniſſée juſqu'à ce qu'elle ait une conſiſtance de miel, & que ſa couleur ſoit pourprée. Il en faut donner une petite cuillerée ſoir & matin, une ou deux fois la ſemaine : on n'en doit pas uſer en été. Il fortifie l'eſtomac & le cerveau ; eſt ſouverain pour prévenir & guérir de grandes maladies, ſur-tout la gravelle, la crudité d'eſtomac, les défaillances de cœur, les vertiges, l'épilepſie, &c.

GENISSE. C'eſt le nom qu'on donne à une jeune vache, depuis ſa naiſſance juſqu'à deux ou trois ans, & même juſqu'à ce qu'elle ſoit livrée au taureau.

GENOUX. (maux de) Ces ſortes de maux cauſent des foibleſſes avec de grandes laſſitudes : ils viennent de quelques humeurs âcres qui ſe jettent ſur ces parties, & qui proviennent de l'intempérie du foie & de la rate. Lorſqu'elles ſont accompagnées d'un froid extrême, elles peuvent être cauſées pour avoir habité dans des lieux bas & humides, & s'être tenu trop long-tems à genoux ſur la terre, ou avoir mangé des fruits crus. On peut s'en guérir par de fréquentes purgations, & en apliquant ſur les genoux un cataplaſme fait avec du vieux fromage battu & de la graiſſe de porc ſalé, par égale quantité. Lorſque ces maux ou foibleſſes viennent de chaleur, on y remédie par une ou deux ſaignées, & en ſe purgeant avec le petit lait & de la caſſe, ou avec le catholicon double diſſout dans une

décoction de chicorée sauvage. L'usage des eaux minérales, le demi-bain, le lait de vache ; tous ces remédes sont fort salutaires. On doit s'abstenir de tout ce qui est trop salé ou épicé : on peut apliquer un cataplasme composé de farine de féves ou d'orge, du son bien menu, deux onces de crottes de chévre, faire cuire le tout avec du gros vin, & le réduire en bouillie.

GENTILSHOMMES (les) ne peuvent faire valoir que quatre charrues en un seul domaine dans une seule Paroisse, autrement ils dérogeroient de la noblesse, *Voyez* Tailles, droits honorifiques, & Point d'honneur.

GERBE de bled. Il faut ordinairement sept à huit javelles ou poignées pour faire une Gerbe.

GERFAUT. Espéce de faucon qu'on dresse pour le vol, c'est celui qui a le plus de force : il a le plumage jaune, le bec & les jambes bleues, les griffes ouvertes, les doigts longs : il a plus de force qu'aucun autre faucon. Il est fier & hardi ; il est propre au vol du héron & du milan : il est excellent pour le gros gibier. Son duvet est très-estimé pour faire des couvre-pieds, ou couvertures, parce qu'il est fort chaud & en même-tems fort leger : on l'apelle *edredon* ou *aigledon*.

GERMANDRÉE. Plante qui croît dans les lieux incultes & pierreux : elle est haute d'un pied ; les feuilles sont petites & semblables aux feuilles de chênes. Cette plante est amere, apéritive, sudorifique : sa décoction est fort bonne dans les fiévres, dans le scorbut, au commencement de l'hydropisie, & même dans la goutte.

GERME. On apelle de ce nom l'humeur huileuse qui est dans la graine de la plante : c'est cette humeur qui nourrit la graine les premiers jours qu'elle est semée, & jusqu'à ce qu'elle soit nourrie par la terre même. *Voyez* VÉGÉTATION & SÉVE.

GEROFLE. Fruit, ou fleur endurcie, d'un arbre des Indes : il a la figure d'un clou avec quatre petites dents étendues en étoile. Le meilleur Gérofle est celui qui est gros, bien nourri, d'une couleur obscure, d'un goût piquant & aromatique. Il est cordial, stomachique, céphalique, échauffe & desseche : il convient aux défaillances de cœur ; aux crudités d'estomac, aux vertiges, aux maladies malignes.

Les clous de Gérofle en poudre à la dose de huit à dix grains, sont propres dans la léthargie, l'apoplexie, paralysie, indigestion, défaillance : on peut les prendre aussi en infusion jusqu'à demi-gros.

GIBIER. On apelle de ce nom tous les animaux, soit à quatre pieds, soit volatiles, qui sont le principal objet de la chasse, dont on fait cas pour le manger. Le gros Gibier

ſont les bêtes ſauvages ou noires, comme les cerfs, les chevreuils, & les ſangliers.

Le menu Gibier ſe diſtingue en Gibier poil, & Gibier plume. Le Gibier poil ſont les liévres, les lapins; le Gibier plume ſont les perdrix, faiſans, poules d'eau, rales de genet, cailles, bécaſſes, bécaſſines, pluviers, ſarcelles, &c. *Voyez* CHASSE.

Moyen de conſerver le Gibier frais, depuis le commencement du Carême juſqu'à Pâque. Ouvrez votre Gibier, ſoit plume, ou poil, & vuidez-le: ôtez aux oiſeaux leur jabot; laiſſez-les dans leurs plumes, & les autres dans leur poil, rempliſſez-les de froment & enterrez-les dans un grenier, dans un tas de ce même bled; toutes ces piéces ſe conſerveront parfaitement juſqu'à Pâques. Cette méthode pratiquée par un Gentilhomme des environs de Fontenai-le-Comte en Poitou, a été communiquée par un de ſes amis, qui aſſure que ce Gibier conſervoit toute ſa fineſſe. *Journ. econ.*

D'autres perſonnes prétendent que pour conſerver le Gibier un mois entier, il faut d'abord le vuider, enſuite le pendre dans un tonneau qu'on a vuidé, mais où il y a de la lie au fond; & de maniére qu'une piéce ne touche pas à la lie, & reboucher le tonneau défoncé.

Si les Seigneurs d'une Terre entendoient leurs véritables intérêts, ils ne conſerveroient pas une trop grande quantité de Gibier ſur leurs terres, ce qui eſt même abuſer de leur droit de chaſſe: ils ne devroient pas ignorer que le cerf & la biche gâtent les bois & détruiſent tout; qu'il eſt impoſſible d'avoir beaucoup de liévres dans une plaine, ſans qu'ils faſſent un tort conſidérable aux terres enſemencées: mille liévres dans une plaine mangent autant que cent vaches. Le lapin fait un dégât encore plus ſenſible: il ravage tout aux environs des garennes; lorſqu'il ne trouve plus de pâturages, il ſe jette ſur les taillis dont il eſt le deſtructeur; enſorte qu'il eſt vrai de dire qu'un Seigneur ne mange point de lapin de ſa terre qui ne lui ait fait pour plus d'un écu de dégât. *Eſſai ſur l'Adminiſtration des terres.*

Moyen de garantir des ravages du Gibier les choux, raves, navets, & autres plantes qu'on cultive en pleine campagne. Prenez pour un arpent de terre deux onces d'*aſſa fœtida*, qu'on vend chez les Apotiquaires: mettez-les dans un petit pot rempli de jus de fumier. Faites bouillir le tout juſqu'à ce que *l'aſſa fœtida* ſe ſoit entiérement diſſoute, tranſvuidez cette matiére dans un baquet, ajoutez-y une pinte ou deux de jus de fumier; remuez bien le tout & portez le dans le champ où vous voulez planter. Prenez dans les deux mains autant de plantes de celles que vous voulez mettre en terre, qu'on en peut empoigner, & trem-

pez-les dans cette compoſition : enſorte que chaque plante ſoit mouillée par-tout ; enſuite mettez-les à terre par tas : répandez un peu de terre legere ſur les racines, & auſſitôt après plantez-les dans les trous préparés : aucun Gibier ne touchera à ces plantes. On ne doit point craindre qu'elles contractent aucune mauvaiſe odeur ; l'air & le ſoleil les purifient avec le tems.

GIGOT. C'eſt la cuiſſe d'un mouton. *Voyez* Eclanche ou Mouton.

GIMBLETTES. Sorte de petite pâtiſſerie groſſe comme le petit doigt, & à laquelle on donne la forme d'un anneau : on le fait avec de la farine, du ſucre, quelques jaunes d'œufs, un blanc d'œuf, un peu d'eau de fleur d'orange, on pêtrit le tout, & on en fait une pâte aſſez ferme : on en forme de petits ronds, qu'on fait revenir dans l'eau bouillante, puis on les met au four.

GINGEMBRE. Plante ou racine qu'on met au nombre des épiceries, & qu'on nous aporte des Iſles Antilles : elle eſt d'un goût âcre & piquant, de couleur griſe, & rougeâtre en dehors, blanche en dedans. Elle peut tenir lieu de poivre ; elle eſt extremement chaude & inciſive ; elle réveille l'apétit, elle réſiſte à la corruption & à la malignité des humeurs. La pâte ſeche de Gingembre qu'on fait aux Indes eſt un bon ſtomachique ; on prétend qu'elle eſt excellente contre le ſcorbut.

GIROFLÉES, fleurs. Il y en a de double & de ſimples, de blanches, de marbrées, de violettes & de jaunes. Les doubles ſont les plus recherchées : on connoît qu'elles ſont telles lorſqu'elles fleuriſſent, & que leur bouton eſt gros & aplati ; elles viennent de graine, excepté la jaune. On les ſeme ſur couche au mois de Mars & à claire voie : on couvre les plants pendant les froids ; elles commencent à marquer à la fin de Septembre ; on met celles qu'on a remarqué être doubles dans des pots ou des caiſſes, moitié terreau, moitié terre à potager, pour les garantir du froid pendant l'hiver ; enſuite on peut les tranſplanter dans des plate-bandes d'un parterre : on peut auſſi les ſemer en pleine terre. Les Giroflées doubles & ſimples ſe multiplient par marcottes : on en choiſit les plus beaux brins qu'on couche en terre ; on les arroſe pour faciliter la repriſe, on les plante en plate-bandes.

GITE. C'eſt le lieu où ſe retire le liévre.

GIVRE, ou frimat. Eſt une eſpece de gelée blanche, ou de gelée condenſée qui s'attache aux herbes, aux plantes ; on l'aperçoit ſur la ſurface de la terre, les toits des maiſons, & ailleurs. Le Give qui paroît ſur les plantes doit ſon origine à la ſueur qui tranſpire de leurs parties organiques pendant la nuit : celui qu'on voit ſur la ſurface de

de la terre, eſt le réſultat des vapeurs, qui s'étant élevées de ſon ſein, ſont enſuite ſurpriſes par le froid, lorſqu'elles viennent à deſcendre de l'air. Les brouillards bas & épais qui ſemblent ſe repoſer ſur la ſurface de notre globe dans le tems froid, ſont ordinairement changés en frimats, ce qui fait paroître les corps comme revêtus d'une croûte blanche. Le Givre paroît ſur les maiſons & ſur les arbres, lorſque l'air ſe trouve rempli de vapeurs humides : ces vapeurs étant plus chaudes que les arbres, ſont portées vers ces corps par la ſubſtance du feu qui cherche à ſe répandre ſur ces corps : de là ſuit la congellation des vapeurs qui ne peuvent les pénétrer, & reſtent ſur leur ſurface en forme de Givre.

GLACIÈRE. Lieu où l'on ſerre de la glace pendant l'hiver, pour boire frais en été : on choiſit un endroit écarté, point trop loin de la maiſon dans un terrein ſec, fort peu expoſé au ſoleil. On y creuſe une foſſe ronde de deux toiſes de diamétre par le haut, profonde de trois, & finiſſant en bas en pain de ſucre renverſé : on fait autour un petit mur de moëllon, d'autres revêtent la foſſe d'une cloiſon de charpente. Au fond, on fait un petit puits de quatre pieds de profondeur, & large de deux avec une grille deſſus pour recevoir l'eau : le haut doit ſe terminer en pyramide en forme de dôme, que l'on fait ou de charpente ou de pierre. On pratique une petite allée étroite pour y entrer avec une porte aux deux bouts ; car la Glaciére doit être bien bouchée ; on la remplit de glace par un tems froid & ſec : on couvre le fond d'un lit de paille. Ce fond doit être couvert de pluſieurs piéces de charpente qui ſe croiſent, on met par lits la glace par-deſſus la paille, en ſorte que la glace fait un ſeul corps juſqu'au haut : on met auſſi de la paille tout au tour, de façon que la glace ne touche que la paille. Pour la bien entaſſer, on la caſſe avec des maillets : lorſque la Glaciere eſt pleine, on couvre la glace avec de la longue paille. La neige ſe conſerve auſſi-bien que la glace dans les Glaciéres, mais on la ramaſſe & on l'entaſſe par groſſes pelotes que l'on bat : on y jette un peu d'eau par-deſſus pour remplir les intervalles, ainſi qu'on fait pour la glace. Cette eau ſe gele bien-tôt, le tout fait un corps de nége.

GLAISE. (Terre.) C'eſt une terre graſſe fort ſerrée & compacte, que l'on trouve en quelques endroits au-deſſous de la bonne terre ; on s'en ſert principalement dans la conſtruction des baſſins de jardin, & autres piéces d'eau.

GLANAGE (le) eſt l'action de glaner ou recueillir les grains de bled qui reſtent ſur le champ après que toutes les gerbes en ont été enlevées. Il eſt permis aux Pauvres,

mais à ceux qui ne peuvent pas travailler, & on n'a pas droit de les empêcher : on doit laisser ordinairement deux ou trois jours pour le Glanage, avant de mettre les Bestiaux dans le champ.

GLAND (le) est le fruit du hêtre, de l'yeuse, du liege, &c. Le Gland sert à nourrir les cochons l'hyver : étant broyé & mis en poudre, il sert pour la mangeaille des poules. *Voyez* CHENE.

GLAYEUL. Plante de marais à fleurs jaunes ; la racine est employée pour remédier a diverses maladies, particuliérement dans les affections du genre nerveux : ses feuilles apliquées chaudes sur les parties affligées de rhumatisme ou de goutte, font transpirer & apaisent les douleurs.

GLU, Espéce de gomme fort tenace dont on se sert pour prendre des oiseaux à la pipée. La meilleure est celle qui est faite de l'écorce de houx dans le tems de sa séve : on jette la premiére écorce ou pellicule brune, & on pelle le reste de l'écorce jusqu'au bois. Lorsqu'on veut s'en servir, on y incorpore de l'huile d'olive. On fait encore de la glu avec l'écorce de gui : on met dans un lieu humide cette écorce renfermée dans un pot pendant huit ou dix jours : quand elle est pourrie, on la pile jusqu'à la réduire en bouillie ; ensuite on la met dans une terrine, on y jette de tems à autre de l'eau de fontaine bien fraîche : on remue avec un bâton, en forme de spatule, jusqu'à ce que la Glu se prenne au bâton, plus elle est nette, plus elle est tenace : on l'étend souvent dans l'eau pour la bien néttoyer.

Autre maniére de faire de la Glu. Prenez de l'écorce de gui qui vient sur les chênes lorsqu'ils sont en séve, formez-en un gros peloton tout entrelacé : mettez-le pourrir dans un tas de fumier, où il y aura de l'eau : laissez-l'y pendant cinq ou six jours : pilez ensuite cette masse d'écorce dans l'eau : réduisez-la en pâte : lavez-la dans une eau courante : elle devient alors une masse gluante qu'on met en boule dans un pot en lieu frais, & on met dessus de l'eau claire qu'on renouvelle de tems en tems.

GLUAUX. Petits osiers bien unis, minces, & droits, longs de quinze à dix-neuf pouces, & que l'on enduit de glu excepté par le gros bout, pour y faire prendre les oiseaux à la pipée. Les meilleurs sont ceux que l'on cueille au mois de Septembre, & lorsque leurs pointes ne se cassent point. Dès qu'on les a cueillis, on doit les laisser au soleil quelques heures, puis ôter les feuilles, en commençant par les cimes, prenant garde d'en casser la pointe, leur tailler le gros bout en forme de coin pour qu'ils entrent dans les entailles faites aux branches de l'arbre, &

qu'ils y tiennent, mais legérement : les raſſembler par paquets en les égaliſant par le haut, puis on prend de la glu avec la cime des gluaux, & on les frotte les uns contre les autres pour les engluer.

GODIVEAU. (farce de) Elle ſe fait avec un morceau de rouelle de veau & deux fois autant de graiſſe de bœuf hachée enſemble : on y mêle du perſil, ciboule, champignons, le tout haché, deux œufs, ſel & poivre, un demi-ſeptier de crême, le tout bien mêlé enſemble. On met de cette farce dans des canards, volaille, tourtes & autres ragoûts.

PATÉ de Godiveau. Hachez un morceau de rouelle de veau avec graiſſe de bœuf & un peu de lard, puis mettez-y le blanc d'un œuf crû : mêlez bien le tout, aſſaiſonnez-le de ſel, poivre, clous, muſcade, fines herbes, ciboule ; dreſſez votre pâté en forme ronde ou ovale de trois ou quatre doigts de hauteur : garniſſez-le de champignons, truffes, ris de veau, culs d'artichaux, morilles, à l'ouverture du milieu : couvrez-le de la même pâte, en laiſſant cette ouverture : dorez-le & faites-le cuire deux heures : étant cuit, mettez-y un coulis de veau & de jambon, & ſervez-le chaudement.

GOMME. Suc viſqueux qui découle de différens arbres, & dont on ſe ſert dans les remédes. Les plus célébres ſont :

La gomme adragant : elle eſt blanche, legére, faite par petits morceaux longs : on la fait infuſer dans l'eau, où elle devient comme une gelée luiſante. Son uſage eſt contre la toux invétérée, l'extinction de la voix, &c. on en fait un looch avec du miel qu'on laiſſe fondre ſous la langue.

GOMME ammoniac. Elle diſtille en larmes de la racine inciſée d'une eſpéce de férule qui croît dans les ſables de la Lybie : la bonne doit être en belles larmes, ſéches, blanches, caſſantes. Son uſage eſt dans les douleurs de la goutte : pour réſoudre ce qu'il y a de viſqueux dans les poumons : la priſe eſt d'un ſcrupule à une dragme.

GOMME animée. Elle vient d'Amérique : elle doit être blanche, ſéche, friable : ſon uſage externe eſt dans les affections froides & douloureuſes de la tête & des nerfs, catharres, paralyſie, contuſions, &c.

GOMME élemi. Elle vient d'une eſpéce d'olivier ſauvage d'Ethiopie : elle doit être ſéche en dehors, molle en dedans, nette, blanche tirant ſur le verd : elle eſt très-propre pour les affections de la tête & des nerfs, aux plaies faites de pointe.

GOMME arabique. On la tire par inciſion d'un petit arbre épineux qui croît en Egypte. La véritable eſt ſéche, blanche, claire, polie, de ſubſtance maſſive, ſa vertu eſt d'épaiſſir & d'adoucir : elle eſt propre au rhume, dans les cours de ventre, les hémorragies, & la pleuréſie même,

étant mise dans une pomme cuite que l'on fait manger au malade.

GOMME laque. C'est une espéce de résine dure qui vient des Indes orientales : elle doit être colorée, nette, claire & faire un beau rouge étant bouillie. Son usage est dans les obstructions de la rate, du foie, des poumons, parce qu'elle est incisive, atténuative, dans l'hydropisie, les maladies malignes, la peste, & sur-tout le scorbut de la bouche.

GORGE ou GOZIER. (inflammation, sécheresse & ulcération de la.) Prenez des feuilles de grande joubarbe, une poignée : six figues grasses : une demi-poignée de fleurs de mauve : faites cuire le tout dans suffisante quantité d'une décoction d'orge. On coulera la liqueur réduite à une chopine, & on y dissoudra une once de syrop de nymphœa, ou de grande consoude, & du syrop de mûres dans la petite vérole.

GOSIER (inflammation) & des amigdales. On doit commencer par la saignée & y revenir s'il le faut. 2. Prenez une once de jus de feuilles de prunier & autant de miel, mêlez-les ensemble : faites-les bouillir un moment sur le feu : laissez-les refroidir, & servez-vous-en en gargarisme.

Ou prenez un demi-litron de farine de seigle : faites-la bouillir dans un demi-septier de lait pendant un demi quart-d'heure : jettez-y deux oignons de lys, & les y faites bouillir : & du tout faites un cataplasme, apliquez-le tiéde sur la gorge.

Pour les corps arrêtés dans le gosier, si c'est une chose de médiocre grosseur & dure, il faut faire serrer les épaules au malade, & le fraper fortement au derriére du cou.

Si c'est un os ou une arrête, il faut faire ouvrir la bouche, & si la chose se voit, la tirer avec des pincettes courbes, & si on ne la peut retirer, faire avaler un gros morceau de pain mollet : on tâche de faire vomir le malade ou de lui faire prendre de l'huile d'amande douce.

Que si le corps étranger est descendu dans l'estomac, & que ce soit du fer, comme une épingle, ou autre chose de cette sorte, le malade doit avaler du jus de mauve ou de semence de lin pour adoucir l'âpreté des intestins : prendre des bouillons gras ou beaucoup de beurre, ou manger de la bouillie épaisse afin que le corps aigu s'embarrasse dans ces matiéres, & soit poussé sans nuire, par les intestins.

GOUDRON. Composition faite avec de la poix résine, de la graisse & du suif. Son grand usage est pour calfater les vaisseaux & les bateaux : on l'emploie aussi dans les feux d'artifice.

GOUJON. (le.) Petit poisson de riviére, blanc & fem-

blable à un éperlan : il se plaît toujours au fond de l'eau. La saison de le pêcher est depuis le mois de Novembre jusqu'à Pâques. On le prend à la nasse dans les rivières & aux filets, mais dont les mailles ne doivent point être trop larges.

GOURME. Maladie des chevaux, (la) est une décharge des humeurs superflues contractées dans la jeunesse, & qui se fait souvent par une glande ou tumeur sous la gorge entre les deux os de la ganache, partie de la mâchoire qui touche le gosier. Quelquefois les chevaux la jettent simplement ou par transpiration, d'autres fois par diverses parties comme par le jarret, par le pied, ou par l'endroit le plus foible du corps. La plus heureuse maniére de la jetter, est par les tumeurs sous la gorge.

L'essentiel pour les chevaux est qu'ils ne jettent pas leur Gourme imparfaitement, car alors il arrive qu'ils viennent à en jetter à l'âge de six & de dix ans, qui dégénére en morve.

Reméde pour bien faire jetter la Gourme. Enveloppez la gorge du cheval d'une peau d'agneau ou de mouton, la laine contre le poil : tenez-le chaudement & bien couvert, & frottez tous les jours la glande avec un onguent qui doit être fait avec de l'huile de laurier, du beurre frais par égale quantité, de l'onguent d'altea, le double de l'un des deux, le tout mêlé à froid dans un pot. Si la matiére ne peut percer à travers les glandes, appliquez à chaque un bouton de feu qui doit être courbé de peur d'offenser le gosier, puis appliquez à l'ouverture faite une tente frottée avec l'onguent basilicum.

Si le cheval a les conduits du nez bouchés, seringuez-lui dans les nazeaux de l'eau-de-vie & de l'huile d'olive battues : s'il ne jette que peu, donnez-lui pour l'échauffer, une demi-once de thériaque avec une chopine de bon vin, ou de l'opiat de kermès.

Si le cheval jette fort bien par les nazeaux, ne lui faites aucun reméde, tenez-le chaudement & promenez-le soir & matin.

GOUTTE. (la) Maladie qui survient aux articulations des pieds & des mains, avec tumeur & difficulté de remuer la partie affligée, & qui cause des douleurs très-vives. Elle provient d'une humeur vicieuse & épaisse, laquelle ne peut passer qu'avec peine dans les canaux ordinaires, & travaille les extrémités des nerfs dont ils sont semés : c'est la sérosité dont cette humeur est pleine qui produit l'enflure. On voit par-là que la Goutte est occasionnée par une surabondance de lymphe & par des matiéres mucillagineuses & gluantes, lesquelles se trouvent, ou dans les alimens, dont les goutteux font usage, tels que les mets succulens ac-

commodés ou avec des coulis qui ſont les extraits des viandes, ou avec des jus, ou même dans ceux qui ſont difficiles à digérer, ou dans l'uſage immodéré des boiſſons, telles que le vin, la bierre, les liqueurs, enfin par la débauche. Le vrai reméde à la Goutte pour ceux qui ont une bonne envie d'être guéris, eſt de s'aſtreindre à ne vivre que d'alimens peu nourriſſans, boire très-peu de vin, de ſe retrancher le ſouper, & de faire uſage des médicamens ſavonneux, comme l'infuſion du petit chêne ou germandrée, d'ivette & de plantes legérement améres. Cinq à ſix onces de ſavon blanc fondu dans ſept à huit pintes d'eau, & dont on baigne la partie affligée, eſt un reméde des plus actifs dans toutes les eſpéces de Gouttes. On peut auſſi réduire le ſavon en pâte, & l'apliquer ſur les pieds & ſur les mains le plus long-tems qu'il ſera poſſible.

Reméde qu'on doit faire dans le tems de l'accès de la Goutte. 1. S'il y a fiévre & opreſſion de poitrine, le malade doit prendre des lavemens. 2. Se faire ſaigner pluſieurs fois s'il le faut. 3. Prendre dans les premiéres vingt-quatre heures trois ou quatre priſes de quinquina en ſubſtance, & le ſoir ſi les douleurs ſont violentes prendre un narcotique, comme ſyrop de pavot blanc, ou même du *diaſcordium* pour les adoucir. 4. Ne prendre que des bouillons pour toute nourriture, tant que la fiévre & les douleurs vives ſubſiſtent. 5. Boire d'une tiſane faite avec le polypode de chêne, hermodate, ſquine, ſalſepareille, de chacune quatre onces & de bois de gayac ſix onces, le tout mis par morceaux dans neuf pintes d'eau & trois pintes de vin blanc bouilli & réduit au quart & paſſé. Se faire frotter les parties douloureuſes avec les onguens compoſés pour ce mal; ou même toucher les parties avec de l'eau de geniévre diſtilée au vin.

Reméde ſimple & facile contre la douleur de la Goutte. Prenez deux poignées de ſon, une poignée de ſel, avec de l'urine: faites bouillir le tout enſemble: faites-en un cataplaſme; apliquez-le ſur le mal, & l'y laiſſez vingt-quatre heures.

Reméde contre la Goutte en général. Faites bouillir quelques momens une poignée de trefle d'eau, & faites prendre au malade de cette décoction en guiſe de tiſane. *Eph. d'Allem.*

Un autre reméde dont la connoiſſance eſt toute nouvelle, eſt l'aplication de la plante apellée grande Armoiſe ou Valerianne, lorſqu'elle eſt fannée. Les Japonois en font uſage & l'apellent *Moxa* en cet état. Ils cueillent la plante au commencement de Juin dès le matin avec les feuilles, la ſuſpendent au grand air, la font ſécher des années entiéres, puis ils la broient: ce triage fait, il ne reſte que le duvet

ou étoupe mollette de couleur cendrée, facile à s'enflammer, laquelle fournit un feu doux, modéré, abſolument ſuportable, & contient une vertu admirable pour guérir la Goutte.

Pour cet effet, dès que la douleur commence à ſe faire ſentir dans l'articulation, & avant que la tumeur ſe forme, on roule le moxa en forme de petite corde de la groſſeur d'une plume qu'on tourne en ſpirale à la hauteur d'un pouce : on aplique cette pyramide ſur l'endroit où le mal ſe fait ſentir, en évitant l'endroit des nerfs, & des vaiſſeaux conſidérables. On l'allume par le haut : le feu gagne le pied de la pyramide ; la partie échauffée s'enfle alors légérement : on renouvelle, s'il le faut la pyramide par une autre, & on ceſſe l'opération dès que l'on ſent une odeur infecte qui ſort de la partie, où l'on tient le *moxa* apliqué, ce qui dénote l'entiére évaporation de la matiére gouteuſe.

Reméde contre la Goutte remontée. Prenez de la racine de raifort ſauvage, de l'ail, des ſommités de rhue, & de la fiente de pigeon, de chacune une once : pilez le tout dans un mortier, en l'arroſant de vinaigre ; ajoutez-y ſur la fin trois onces de moutarde, ou au défaut, du vieux levain : faites du tout un cataplaſme pour apliquer ſous la plante des pieds, & le renouvellez lorſqu'il ſera ſec.

Reméde pour guérir les nodoſités qui ſont ſouvent les ſuites de la Goutte. Ces ſortes de nodoſités ſont de deux ſortes : les unes ne ſont que des gonflemens des extrémités des os qui demeurent dans leur état, mais qui quelquefois auſſi font deſſécher les tendons & rendent les doigts courbes : les autres ſont produites par l'humeur même de la Goutte, qui ſe change en matiére plâtreuſe ou glaireuſe, & dégénérent quelquefois en ulcéres. En ce cas, on doit faire des panſemens legers ſans rien comprimer : ne point uſer ſur-tout de la lancette ni de topique, mais de la douche fréquente avec eau tiéde, & l'emplâtre de *manus dei*, ſans verd de gris ; ou ſi les emplâtres irritoient le mal, uſer d'un cataplaſme fait avec de la farine de ſeigle & l'huile roſat ; apliquer ſur les chairs ulcérées des plumaceaux trempés dans le ſuc de joubarbe tiéde, & réitérer cinq ou ſix fois le jour. Si la jointure ſe découvre, faire quelque injection d'eau vulnéraire diſtillée avec le vin blanc : ſi les matiéres plâtreuſes peuvent ſe détacher, on les tire avec la curette ou quelque inſtrument ſemblable.

Après la pratique de tous les remédes ci-deſſus, ſi les accès de Goutte reviennent également, le malade doit ſe mettre au lait de vache pour toute nourriture, pour adoucir la maſſe du ſang ; mais ſi l'humeur ne peut être pénétrée par les remédes internes & externes, on doit recourir aux

eaux minérales chaudes, & aux bains de ces mêmes eaux dans les saisons convenables.

Comme les plus habiles Médecins conviennent, que si on pouvoit trouver un topique propre à résoudre la matiére morbifique de la Goutte, laquelle consiste en des matiéres gypseuses ou plâtreuses, qui affectent les jointures des membres, & y causent une distention continuelle, il ne faudroit pas hésiter de s'en servir: or, comme rien n'est plus capable de dissoudre ces sortes de matiéres, que l'esprit de sel tiré par l'intermède de l'huile de vitriol, il est constant qu'une mixtion de l'esprit de sel, mais bien déflegmé, avec de l'huile de thérébenthine pour lui servir de véhicule, perceroit jusqu'au siége de la maladie, dissoudroit & dissiperoit ces matiéres terreuses.

Régime pour prévenir les accès de Goutte.

On doit, 1. Détremper les humeurs en prenant quelques bouillons faits avec du veau ou poulet, des feuilles de bourache, de buglose, de poirée, de pimprenelle & chicorée blanche, y ajouter un gros de sel de glauber, se purger avec une médecine ordinaire: on peut y mettre quelques grains d'agaric réduit en poudre, pour mieux purger s'il le faut. 2. Le lendemain de la médecine, commencer l'usage d'un bol stomachique & absorbant: il se fait avec vingt gouttes de baume de Copahu, vingt grains de vers de terre desséchés, clous de géroste & gingembre, de chacun cinq grains, le tout en poudre & incorporé: on y ajoute quelques gouttes de syrop pour former le bol, qu'on doit prendre pendant quinze jours. 3. Prendre d'abord après ce bol un bouillon fait avec un cœur de veau, racines de squine, salsepareille, feuilles de cresson, celleri; le tout lavé & coupé menu, une once de limaille d'acier bien lavée, & enfermée dans un linge fin qu'on suspend dans le pot. On réduit le tout à la moitié, & on le passe avec expression: il faut se purger après les quinze jours, & recommencer les mêmes remédes pendant quatre mois, & les huit derniers ne prendre que les bouillons. Le malade ne doit point faire maigre, & ne manger rien de cru ni d'indigeste.

Goutte, rhumatisme, gravelle, & autres maux provenans des sérosités bilieuses.

Purgatif propre pour les guérir. Faites bouillir dans une chopine d'eau de fontaine, deux gros de réglisse verte, ratissée, battue & effilée, avec douze gros grains de raisins secs, coupés & mondés de leurs pepins. Quand le tout aura fait dix ou douze bouillons, ajoutez-y le poids de trente grains d'agaric trochisqué réduit en poudre subtile, & deux gros de feuilles de séné mondé: laissez-les infuser sur les cendres chaudes pendant douze heures; le lendemain ajoutez-y deux onces de manne de Calabre; faites bouillir

ſe tout juſqu'à ce que la manne ſoit fondue : paſſez la médecine par une étamine, & clarifiez-la avec un blanc d'œuf.

GOUTTE. Maladie de certains oiſeaux, comme la fauvette, le roſſignol, la méſange : cette maladie vient du froid qu'ils ont enduré ; on la connoît à leurs jambes & à leurs pieds, qu'ils ont fort rudes ; le reméde eſt de les tenir chaudement.

GOUTTE. Sorte de meſure ſouvent preſcrite dans la préparation des remédes, & pour en fixer la doſe : c'eſt la moindre quantité de la liqueur ordonnée qui ſe ſépare en verſant doucement.

GRAIN. Le Grain eſt le plus petit poids dont on ſe ſert pour peſer l'or & l'argent, ou certaines drogues de Médecine. Le Grain eſt ſelon la commune opinion le poids d'un grain d'orge, gros, bien nourri, les 24 Grains font un denier ; les 8 derniers un gros ; les 8 gros une once, & les 16 onces une livre de Paris. En Médecine les 20 grains valent un ſcrupule, & les 60 Grains un gros ou dragme.

GRAINE (la) eſt la ſemence que les plantes produiſent. Chaque Graine contient en ſoi la plante qui en doit naître, mais envelopée & imperceptible, car il n'y a point de plantes qui ne viennent de graine, du moins dans ſon origine : elle renferme auſſi une matiére farineuſe & une humeur huileuſe, qui nourriſſent la plante, c'eſt le germe. La graine eſt d'une fécondité prodigieuſe & inépuiſable : il y a des plantes qui en portent des milliers à l'infini, comme le millet, le chanvre, &c. Dans les jardins on n'emploie que des Graines d'un ou deux ans au plus, cependant celles des pois, des féves, melons, durent juſqu'à huit & dix ans ; cela dépend de la maniére dont on les conſerve : car on doit les préſerver de l'excès d'humidité, de ſéchereſſe & de froid : ainſi on doit les tenir en lieu ſec & les remuer de tems en tems. Au reſte, il n'y a point de proportion entre la graine & la plante qui en provient, puiſque les plus grands arbres portent ſouvent les plus petites Graines. On doit recueillir éxactement toutes les graines pour ſçavoir l'âge & la qualité de ce qu'on ſeme ; pour cet effet, on laiſſe monter un peu de toutes les plantes, & on les ſeme dans les ſaiſons propres à chacune.

Pour hâter la germination des Graines, on doit mettre tremper la graine de la plante pendant huit jours dans du marc ou de l'huile d'olive, puis la mettre dans de la mie de pain chaud : elle germera bien vîte.

GRAINES DE FLEURS. Elles veulent être cueillies & conſervées au ſec. Lorſque les tiges qui les portent commencent à jaunir, & que vous jugez que les Graines ſont mûres, coupez le haut des tiges & laiſſez les Graines dans les envelopes naturelles qui les renferment ; expoſez-les quel-

que tems au soleil, afin que l'écorce en soit plus dure. On seme ses Graines sur couche lorsque le fumier a perdu sa grande chaleur, ou en pleine terre, dans des rayons espacés de quatre ou cinq doigts, ou dans des caisses portatives, dont le fond est percé de plusieurs trous, & couvert d'un pouce de charbon de terre. On doit semer les Graines à fleur de caisse, en les couvrant d'un demi-doigt de terre qu'on y laisse tomber au travers d'un crible: étendre un peu de paille par dessus pour empêcher que l'eau des arrosemens n'emporte les Graines.

On fait bien de mettre dans le même lieu & dans des sacs suspendus au plancher, les différens paquets des graines qu'on emploie le reste du printems & de l'été, le tout bien etiqueté.

GRAINS. On entend par ce terme tout ce qui sort des épis de quelque espéce qu'ils soient. On les distingue en gros & en menus: les gros grains sont le bled & le seigle: les menus grains sont l'orge, l'avoine, les pois, le millet, les vesces, le maïs. On seme les gros Grains en automne, & les menus au mois de Mars. *Voyez* BLED.

CONSERVATION des Grains. Il y a deux causes de la destruction des Grains, sçavoir; 1. la corruption occasionnée par la fermentation: 2. celle qui est produite par insectes, sans compter les rats, les souris, dont on ne peut se préserver qu'avec de grandes précautions. Parmi les insectes, les plus communs sont les charansons qu'on apelle en certains pays la *Cadelle*, & les teignes ou vers qui se changent en petits papillons, après s'être nourris de farine.

Les greniers où l'air s'échauffe beaucoup, sont plus infectés de charansons que ceux qui s'entretiennent frais. La méthode ordinaire pour se préserver de ces insectes, est de remuer & de cribler fréquemment les Grains, mais cette opération occasionne un déchet & des frais considérables. Il y a des personnes qui emploient des parfums & des herbes aromatiques: d'autres prétendent qu'il est plus avantageux de rafraîchir les Grains par l'air des souffiets, mais qu'on doit commencer par étuver les Grains: d'autres que l'étuve seule suffit; mais il est plus sûr de réunir les deux pratiques pour parvenir à une conservation plus sûre. A l'égard du dégré de chaleur, les sentimens varient; il sembleroit néanmoins qu'une chaleur modérée & continuelle est plus propre à dessécher parfaitement quelque corps que ce soit, qu'une chaleur trop vive & de courte durée, qui brûle plutôt que de dessécher.

MOYENS de conserver les Grains selon la méthode de M. du Hamel. La conservation des Grains est un objet de la derniére importance; car en conservant le froment de surcroit que fourniſſent les récoltes abondantes, il est très-

poſſible de prévenir les grandes diſettes, puiſqu'on a de quoi ſubvenir au défaut des récoltes médiocres; au lieu qu'en négligeant cette précaution, on eſt expoſé aux calamités de la famine: ce qui arrive toutes les fois que les récoltes n'égalent pas une bonne demi-année. Ainſi lorſque le froment eſt quelquefois ſi abondant qu'il tombe à un prix trop modique, pour que les Fermiers puiſſent retirer de leur vente les avances qu'ils ont faites, on doit profiter de ce tems pour faire des magaſins, qui en s'ouvrant à propos, ſeroient un moyen sûr pour prévenir les diſettes; mais ce moyen n'eſt pratiquable qu'autant qu'on peut conſerver ſes Grains ſans frais & ſans déchet. Rien ne ſeroit donc plus avantageux au bien Public que de mettre les Particuliers en état de faire leurs proviſions dans des années d'abondance, puiſque c'eſt autant de Citoyens qui ne ſe reſſentent point des diſettes, & qui dans les tems durs & calamiteux, ne tirent point leurs ſubſiſtances des marchés: car l'économie des Particuliers tourne au ſoulagement d'un Royaume. Juſqu'à ces dernières années, on n'avoit point d'autres moyens de conſerver le bled que par des greniers ſpacieux, pour pouvoir contenir une quantité de Grains, même point trop conſidérable: on ſait que dans les greniers le bled y eſt expoſé à ſe corrompre ſi on ne le remue, ſi on ne le crible: il l'eſt encore à la rapine d'une infinité d'animaux & d'inſectes qui ſe multiplient quelquefois à un tel point, qu'on eſt obligé de vendre le bled à bas prix. Or, M. du Hamel, ſi connu par la fertilité de ſon génie & ſes laborieuſes recherches, a imaginé pour la conſervation des grains, une ſorte de machine, qui par ſon méchaniſme forme ce qu'il apelle un grenier de conſervation, & qui mérite par ſon utilité la plus ſérieuſe attention & les plus grands éloges.

Cette machine a l'avantage, 1. de pouvoir renfermer une grande quantité de froment dans un petit emplacement: 2. de faire enſorte qu'il ne fermente pas, qu'il ne s'y échauffe pas, qu'il n'y contracte pas un mauvais goût: 3. de le garantir de la rapine des rats, des ſouris, des oiſeaux, ſans l'expoſer à être endommagé par les chats: 4. de le préſerver des mittes, des teignes, des charanſons, & de toute eſpéce d'inſecte: 5. de le conſerver ainſi ſi long-tems qu'on voudra, & cela ſans frais & ſans embarras.

Mais le même M. du Hamel exige, qu'avant de mettre le bled dans le grenier de conſervation, on le faſſe paſſer par deux préparations, dont la premiére eſt celle du nétoiement du Grain, & la ſeconde celle de le faire paſſer par une étuve dont il donne la deſcription dans ſon Traité de la Conſervation des Grains, Paris 1754.

Voici l'analyſe de ces ſortes de préparations, & de la

description du grenier de conservation ; 1. Pour bien nettoyer le froment on doit, après qu'il est battu, le passer sur l'aire même dans des cribles de mégisserie, ou en le vannant, ou par d'autres pratiques qui varient selon les lieux : mais comme en répétant ces opérations, on emporte de la poussiére des Grains charbonnés, s'il y en a, & même une partie du son, on ne peut parvenir à ce parfait nétoiement qu'en lavant le Grain, & en le mettant pour cela dans des corbeilles qu'on plonge dans une eau courante. A l'égard des petits magasins, tels que ceux des Particuliers, & non ceux des Villes & Communautés, on peut se contenter de nétoyer très-soigneusement les Grains avec les instrumens qui sont en usage dans chaque pays.

M. du Hamel prétend que le crible en plan incliné, qu'il met à la tête des trois sortes de cribles dont il donne la description, suffit pour des Particuliers qui ne font pas des magasins considérables. Ce crible est fort simple, coûte peu, & est fort expéditif : il est composé d'une trémie dans laquelle on verse le grain qui en sort peu à peu, pour se répandre en nape sur un plan incliné : ce plan est formé par des fils d'archal, rangés parallèlement les uns aux autres, & se joignant d'assez près pour que les Grains ne puissent pas passer au travers. Le bon froment roulant sur ce plan, qui est incliné à l'horison d'environ 45 dégrés, se répand au bas du crible, mais les petits grains, une partie des grains charbonnés, & les graines plus menues, de même que la plûpart des charansons traversent le crible, & tombent sur un cuir tendu à trois pouces de distance sous le fil d'archal : toutes ces immondices coulent sur le cuir, & se rendent dans une chaudiére de cuivre placée derriére le fil d'archal.

Par cette premiére opération, on fait perdre au bled une partie de son humidité, & au bout d'un an ou quinze mois, on doit le mettre dans les greniers de conservation ; car alors les Grains auront acquis un dégré de sécheresse qui les rendra aisés à conserver. Cette seule préparation peut être suffisante pour les fermiers & les Seigneurs qui n'ont à conserver que le Grain de leur récolte & des revenus de Seigneurie, tels que les dîmes, rentes en grain, &c. ainsi que pour tous ceux qui ne peuvent pas faire de grands magasins de froment, parce que toutes ces personnes n'ont des greniers suffisans que pour la récolte d'une année. Mais si plusieurs années de grande récolte se succédoient, comme alors ils ne sauroient que faire de leurs Grains, c'est dans ce cas que le grenier de conservation leur est nécessaire, & ils peuvent le faire assez grand pour conserver du grain de cinq à six années.

Ceux qui sont dans le cas de faire de plus grands magasins, doivent pour rendre le Grain bien sec, & avant de l'enfermer dans des greniers de conservation, le passer dans une étuve. M. du Hamel en a fait la description : mais comme des Fermiers ordinaires ou des Particuliers pourroient la trouver trop dispendieuse, il leur propose de faire de petites étuves capables de contenir cent minots de bled ou du moins cinquante : & il a donné pareillement la description d'une de ces sortes d'étuves : nous avons cru faire plaisir au Lecteur d'en tracer l'esquisse.

Ce bâtiment est un petit cabinet qui a hors-d'œuvre douze pieds en quarré & neuf dans œuvre. Le haut est formé par une voûte de brique, qui prend sa naissance à douze pieds du rez-de-chaussée, & l'élévation sous la clef est de quinze pieds : au-devant de l'étuve est une petite porte fermée par doubles volets, pour empêcher la chaleur de l'étuve de se dissiper : par derriére il y a une petite arcade de pierres de taille pour placer un poële. Il n'est pas possible de donner ici la description du poële imaginé par M. du Hamel pour les grandes étuves, mais il est bon de remarquer, qu'à l'égard des petites, il dit, qu'on peut se contenter de les chauffer avec un poële de fonte ordinaire, dans lequel on met le bois en dehors de l'étuve : on y ajuste un tuyau pour la décharge de la fumée.

Au-dessus de la voûte de l'étuve il y a trois ouvertures, une au milieu pour connoître, au moyen d'un thermométre, la chaleur de l'étuve, & les deux autres servent de passage ou de tuyaux pour remplir les tablettes qu'on a pratiquées dans l'étuve en plan incliné, & sur lesquelles le bled se répand à droite & à gauche : il y a des banquettes de maçonnerie pour supôrter les tablettes, & au milieu de ces banquettes, il y a une conduite en plan incliné, par laquelle le froment s'écoule quand on vuide l'étuve. On peut voir & la construction & l'arrangement de ces tablettes avec les figures qui les representent, dans le Traité de M. du Hamel. L'étuve étant préparée, on verse le froment dans la trémie qui est au-dessus de l'ouverture de la voûte qui répond aux tablettes, le froment tombe perpendiculairement dans le tuyau du milieu ; ce tuyau étant plein, le froment se verse sur les côtés, & s'arrange de lui-même à l'épaisseur de trois ou quatre pouces sur les tablettes : quand on veut vuider l'étuve, on ouvre la trape, & le grain coule dans les sacs ; il est alors en état d'être porté dans les greniers de conservation.

De la maniére dont sont construites ces sortes d'étuves, on fait tenir beaucoup de Grain dans un très-petit espace, puisque dans un bâtiment qui n'a que neuf pieds en quarré sur quinze pieds sans clef, on peut faire tenir 228 pieds

cubes de froment. On doit remarquer touchant cette étuve, & selon les expériences que M. du Hamel a faites ; 1. que pour procurer au froment un parfait deſſéchement, il n'eſt pas tant queſtion d'augmenter la violence du feu que de le laiſſer long-tems dans l'étuve ; 2. que le froment qui a paſſé une année dans les greniers ordinaires, a perdu beaucoup de l'humidité qu'il avoit après la moiſſon ; 3. que le froment perd plus ou moins de ſon volume, ſuivant qu'il eſt plus ou moins chargé d'humidité : 4. que ce decher eſt évalué par raport à un froment de bonne qualité à un trente-deuxieme de ſon volume. Ce n'eſt pas cependant une perte réelle pour le vendeur, puiſque la partie farineuſe reſte, & que la farine d'un froment bien ſec fournit plus de pain que celle du même froment non deſſéché. En effet, les boulangers achetent ces fromens deſſechés un peu plus cher que les autres ; 5. que la chaleur de l'étuve n'eſt pas à la vérité aſſez forte pour faire périr tous les charançons, mais elle l'eſt toujours aſſez pour exterminer les teignes ; 6. que la faculté de germer eſt détruite dans le plus grand nombre de froment & affoiblie dans preſque tous.

M. du Hamel a éprouvé qu'il n'a conſommé en cinq heures de tems pour donner la chaleur ſuffiſante au poele que pour vingt à trente ſous de bois, ce qui a ſuffi pour étuver 200 pieds cubes de froment ; il ajoute qu'on doit avoir la précaution de mettre au-deſſus du tuyau qui décharge l'air chaud, une plaque de tole pour détourner le courant d'air, & empêcher qu'il ne ſe porte tout de ſuite ſur le thermometre : ſans cette précaution, on jugeroit mal de la chaleur de l'étuve ; 2. qu'il faut deſcendre le thermometre juſqu'au milieu de la hauteur de l'étuve, parce que la chaleur eſt toujours plus grande au haut qu'au bas ; 3. que lorſque le thermometre eſt monté à 50 ou 60 degrés, on peut ceſſer de mettre du bois dans le poele ; & ſi-tôt que celui qu'on y a mis eſt réduit en braiſe, on doit fermer éxactement les portes du poele, & le regiſtre qui ſert à boucher le haut de la cheminée ; 6. que le froment acquiert ordinairement le dégré de ſéchereſſe ſuffiſante, après qu'on l'a tenu 36 ou 48 heures dans l'étuve, cela dépend du plus ou du moins d'humidité qu'il renfermoit ; mais on connoît qu'il eſt ſuffiſamment ſec, lorſqu'étant froid, & en le caſſant ſous la dent, il ſe rompt comme un grain de ris, ſans que la dent y faſſe d'impreſſion.

Si on a allumé le feu à ſix heures du matin, on peut ordinairement fermer les portes du poele à midi : on laiſſe tout fermé juſqu'au lendemain ſix heures du matin ; alors on ouvre les trois trapes de la voute & l'ouverture qui eſt au-deſſous de la porte du poele, pour laiſſer ſortir les vapeurs humides. On peut enſuite vuider le poele pour le remplir ſur le champ de nouveau froment, & profiter de

chaleur qui reſte dans l'étuve : on doit laiſſer refroidir le froment qui ſort de l'étuve, & auſſi-tôt après, le paſſer ar le crible à vent pour en ôter la pouſſiére ; enfin, le nettre dans les greniers de conſervation.

Selon M. du Hamel, du froment bien nétoyé & bien deſſéché, peut ſe paſſer d'être éventé après être ſorti de l'étuve, mais lorſque le froment a contracté une mauvaiſe odeur, il faut joindre l'action du crible à vent au deſſéchement.

M. du Hamel convient qu'il n'eſt pas néceſſaire qu'on étuve les fromens quand ils ſont ſecs & de bonne qualité, mais que s'ils ſont humides, il y a un profit conſidérable à les faire paſſer par l'étuve. Il obſerve encore qu'un Fermier qui n'auroit à conſerver que 1000 ou 1200 pieds cubes de froment, peut ſe diſpenſer de conſtruire une étuve telle que celle dont on vient de donner une idée : & qu'il peut à peu de frais en faire une petite avec des claies ; que quand même elle n'auroit que cinq à ſix pieds en quarré, elle ſuffiroit pour deſſécher les fromens, & qu'à la place du poele, un grand fourneau de tole ſuffiroit pour échauffer avec du charbon cette petite étuve.

Au reſte, ce deſſéchement artificiel eſt très-important dans les pays ſeptentrionnaux, mais il l'eſt moins dans les pays chauds, quoiqu'il y ait des Provinces en Italie où l'on étuve les bleds.

Le même Auteur ſoutient que cette opération n'eſt point embarraſſante, puiſqu'il ne s'agit que de jetter à la pelle le froment dans les trémies pour charger l'étuve, laquelle ſe vuide d'elle-même dans les ſacs : qu'elle n'eſt point coûteuſe comme on l'a vû ci-deſſus, & qu'elle rend en fort peu de tems le froment plus ſec, que ſi on l'avoit conſervé un an dans un grenier ordinaire.

Venons aux greniers de conſervation ; 1. Ces greniers doivent être conſtruits ſelon la quantité de froment qu'on ſe propoſe de tenir en réſerve. M. du Hamel a donné des deſcriptions de greniers de toute ſorte de grandeur, & depuis celui qui ſuffit pour la ſubſiſtance d'une famille juſqu'à celui qu'il faudroit pour l'aproviſionnement d'une Ville entiére. Voici l'idée qu'il donne d'un grenier de moyenne grandeur, pour un Fermier ou le Seigneur d'une terre de quelque étendue, & à pouvoir contenir mille pieds cubes de froment : il eſt bon d'obſerver que pour conſerver ſuivant l'uſage ordinaire ces mille pieds cubes, il faudroit un grenier de cinquante-neuf pieds de long ſur dix-neuf de large.

Le grenier dont il s'agit ici, doit être fait à peu près comme une grande caiſſe, à laquelle on donne treize pieds de côté ſur ſix de haut : cette caiſſe eſt formée par des plan-

ches de deux pouces & demi d'épaiſſeur placées les unes à côté des autres à plat joint, mais retenues & forcées contre les autres par quatre mortoiſes à chaque côté de la caiſſe, ce ſont des piéces de bois qui ont quatre pouces d'équarriſſage, & aſſemblées à leur extrémité par de forts tenons & de grandes mortoiſes, dans leſquelles entrent des coins qui étant frapés, ſerrent fortement les planches de loin les unes contre les autres: on donne à chaque côté un bombement d'un pouce, pour que les planches au lieu de rentrer en dedans, s'apliquent contre les mortoiſes. Les planches qui forment le fond d'en bas ſont reçues par leur extrémité dans une grande rainure ou jable, & ſoutenues par des chantiers ou piéces de bois quarrées qui doivent ſoutenir ces planches, & être poſées immédiatement ſous elles, pour pouvoir porter la charge du froment. Le fond ſupérieur qui eſt compoſé pareillement de planches, eſt reçu dans une feuillure, & il eſt ſoutenu en deſſous par des traverſes. On y pratique à différens endroits cinq ou ſix ouvertures en rond de quatre à cinq pouces de diamétre, leſquelles ſervent à laiſſer échaper l'air quand on fait jouer les ſoufflets, mais le reſte du tems on les ferme éxactement, de peur qu'aucun animal ne puiſſe entrer dans le grenier: au-deſſus, c'eſt-à-dire, à quatre ou cinq pouces du fond inférieur de la caiſſe, on en fait un autre de deux rangs de tringles ou lambourdes, leſquelles ſe croiſent à angles droits & forment une eſpéce de grillage. Sur les tringles qui recouvrent les autres, on lie avec de l'oſier des lattes jointives comme ſi on vouloit faire un plafond, & on étend ſur ces lattes une toile de crin dans toute l'étendue de la cuve. Cette toile doit être ſemblable à celle que les braſſeurs emploient pour ſécher leur grain; il faut remarquer que les deux épaiſſeurs des tringles & des lattes, font qu'il y a environ quatre pouces & demi de diſtance du fond de la caiſſe juſqu'au froment qu'on verſe ſur la toile de crin; c'eſt dans cette eſpace que l'air donné par les ſoufflets ſe diſtribue par-tout. On place à une petite diſtance du grenier un grand ſoufflet ou deux moyens, dont les diaphragmes ſont mûs par une machine qu'un cheval, ou même un âne fait tourner, & qui ſervent à rafraîchir le froment en renouvellant l'air. Cette machine eſt une groſſe piéce de bois arrondie, ou un arbre tournant poſé verticalement, contre laquelle eſt attaché un lévier de neuf à dix pieds, de long, depuis le centre de l'arbre tournant juſqu'au milieu de la piéce de bois qui ſert à ſuporter le palonnier auquel l'âne eſt attelé. L'arbre tournant emporte avec lui une petite roue placée horiſontalement, & autour de laquelle il y a quarante-huit dents qui engrainent dans la lanterne: cette lanterne fait mouvoir une manivelle, laquelle à ſon tour fait mouvoir les tringles qui répondant

répondant aux diaphragmes des soufflets : on ajoute aux soufflets un porte-vent qui aboutit à une ouverture qu'on pratique au fond de la cuve : toutes ces piéces sont retenues par un bâtis de charpente en longs & en travers qui assujettissent les soufflets, car il faut qu'ils le soient fermement. Or, les soufflets en prenant l'air du dehors, le portent entre les deux planchers inférieurs du petit grenier. Quand on veut éventer le froment, on ouvre les soupiraux, & le vent traverse si puissamment le froment, qu'il fait sortir de la poussiére par les soupiraux, & qu'il éleve des grains de froment jusqu'à un pied de hauteur, du moins avec le soufflet de l'invention de M. Hales, & dont M. du Hamel a donné la description. Au reste, pour s'assûrer si l'air des soufflets parcourt toute l'étendue de la caisse & traverse bien le froment, il est bon de mettre sur les ouvertures du fond supérieur des linges qui se leveront d'autant plus que l'air en sortira plus abondamment.

Nouvelle maniére fort simple de conserver les Grains, d'après l'expérience qui en a été faite pour deux cens septiers de bled.

On doit pour cela faire faire une cave plus ou moins grande, selon la quantité de grain qu'on peut recueillir. Cette cave doit être située dans le lieu le plus sec des bâtimens dont on est le maître, & doit être construite de maniére qu'elle soit environnée de toutes parts d'autres caveaux : on y doit pratiquer en dessus une ouverture pour y descendre le bled : cette ouverture doit être fermée bien éxactement & recouverte de terre & à niveau du sol du lieu qui y répond. Il faut boiser l'intérieur de la cave de fortes planches de chêne, & faire un plancher du même bois soutenu sur des chantiers ou poutrelles, afin que le Grain qui est mis dessus, soit garanti de l'humidité des terres & des murs, & qu'ils ne lui en laissent que la fraîcheur. Le bled ainsi logé, ne risque pas de pourrir ni de germer : il n'a pas besoin d'être remué à la pelle, & il y peut demeurer plusieurs années sans souffrir aucune altération : mais avant de l'y déposer, il faut qu'il soit parfaitement sec, qu'il ait été étendu pendant quelque-tems dans un lieu aéré & remué souvent, autrement il ne manqueroit pas de s'y gâter. La personne qui a fait la découverte de ce moyen de conserver le bled, croit que si on mettoit dans cette cave du bled, qui auroit encore ses gousses, c'est-à-dire seulement battu & non vané, il s'y conserveroit à merveilles, parce que les capsules absorberoient toute l'humidité du bled ; qu'ainsi ceux qui sont obligés de garder du Grain plusieurs années, pourroient en faire l'expérience ; il prétend aussi que la farine se conserve fort bien dans ces sortes de caves. *Journ. œcon. ann.* 1758.

COMMERCE des Grains. Le vrai moyen de perfectionner l'agriculture, eſt d'animer le Cultivateur, en lui procurant le débit avantageux de ſes denrées. L'Auteur de l'Eſſai ſur la police des Grains, Ouvrage qui eſt un chef-d'œuvre dans ſon genre, fait des obſervations ſi judicieuſes pour apuyer ſon ſyſtême touchant la liberté du commerce des Grains, que rien n'eſt plus inſtructif ſur cette matiére, tant pour les Particuliers que pour toute la Nation en général : nous avons cru faire plaiſir au Lecteur, de donner ici un précis des moyens avantageux qui réſultent, ſelon lui, de la liberté de ce commerce.

Il examine d'abord quels peuvent être les moyens les plus sûrs pour préſerver le Royaume des diſettes, & y faire trouver toujours une ſuffiſante quantité de Grains.

On a propoſé bien des fois de faire des magaſins publics, mais il y a tant d'inconvéniens dans cet établiſſement, qu'il n'eſt point ſurprenant qu'on n'ait point encore pris ce parti. Si l'on conſidére l'immenſité de la dépenſe pour la conſtruction des bâtimens, l'achat des Grains, leur garde & leur entretien, on avouera que les difficultés ſeront très-grandes dans l'exécution, ceux d'achats, ceux de régie, tant des Supérieurs que des Commis, Gardiens & Domeſtiques ; les déchets naturels des Grains, les pertes imprévues occaſionnées par la négligence ou par la malice : & l'on conviendra qu'à quelque bas prix que l'on fît ces proviſions, elles reviendroient en peu de tems à des frais exceſſifs, & que l'on courroit ſouvent les riſques d'avoir des bleds fort chers & de mauvaiſe qualité.

Il ne ſeroit ni plus prudent ni plus utile de charger une Compagnie de former des magaſins dans le Royaume. Quand même elle ſeroit compoſée de Citoyens les plus entendus & les mieux intentionnés, ils ne pourroient ſe livrer à cette entrepriſe ſans avoir l'intention d'y trouver la récompenſe de leurs peines ; & l'économie marchande n'eſt pas toujours la qualité eſſentielle des Entrepreneurs. Ainſi, l'on tomberoit encore dans les mêmes inconvéniens de payer l'intérêt des groſſes avances, de multiplier les frais, & d'avoir ſouvent des Grains dont le Public auroit lieu de ſe plaindre : ce qui eſt inévitable dans des achats un peu conſidérables.

D'ailleurs, pour peu que l'on y faſſe attention, l'on ſentira aiſément que ces deux ſortes de moyens ſont, ſans que l'on s'en doute, le véritable monopole : car le monopole n'eſt autre choſe que de s'emparer ſeul d'une marchandiſe pour la revendre, & quoique dans le cas preſent, on n'achete des Grains que dans la vue de ſoulager le Peuple, l'effet eſt cependant le même que ſi l'on agiſſoit par d'autres motifs.

En effet, que l'on faſſe des levées de Grains dans quelque tems que ce ſoit pour le compte de l'Etat, ou pour celui d'un Entrepreneur autoriſé à cela, il eſt impoſſible que le Public n'en ſoit bien-tôt informé, & que le prix n'en hauſſe conſidérablement, quelque précaution que l'on prenne: ce qui n'arrive pas quand ce ſont des Marchands particuliers qui achetent imperceptiblement en petites quantités & ſans éclat. Si pour prévenir le ſurhauſſement que peut occaſionner une levée de Grains un peu conſidérable, on s'oppoſe aux achats que pourroient faire quelques Particuliers, c'eſt nuire au Vendeur & au Public: au Vendeur, qui eſt ſouvent le Cultivateur lui-même, parce qu'on le fruſtre d'un profit naturel & légitime ſur une denrée précieuſe que l'on ne doit qu'à ſes ſoins: au Public, parce qu'on le prive du bénéfice de la concurrence & du choix: car, écarter les Acheteurs dans un tems, c'eſt diminuer le nombre des Vendeurs dans un autre: c'eſt ſe rendre ſeul maître des achats & des ventes, c'eſt établir un taux forcé à la marchandiſe; c'eſt la renchérir de tous les frais d'une entrepriſe ſouvent mal conduite; c'eſt ſe mettre dans le cas de ne pouvoir vendre les Grains au Public qu'avec ce ſurtaux; & ce ſurtaux influe ſur le prix des marchés qui auront ſouvent baiſſé.

Les magaſins publics ont donc des inconvéniens ſans nombre, & toutes les précautions alimentaires ne ſont pas auſſi utiles qu'on le penſe. C'eſt ici où l'Auteur, développant ſon ſyſtême, dit qu'il ſeroit plutôt à ſouhaiter qu'un grand nombre de Particuliers puſſent faire un grand nombre de petits magaſins, & que les Réglemens de la grande Police ſur cet objet favoriſaſſent leurs entrepriſes.

Pour faire régner l'abondance des Grains, il prétend qu'il faut laiſſer la liberté aux Marchands de bled d'acheter, & de laiſſer le commerce des bleds libre; il en donne la raiſon. Dans ces années heureuſes, dit-il, où les ſaiſons favoriſent nos travaux, tout Cultivateur ne ſe trouve point en état de garder toute ſa récolte: il n'en faut que deux ou trois bonnes aux plus aiſés pour les faire gémir ſous le poids de l'abondance. Alors ils diſſipent ou laiſſent gâter un bien qui leur eſt à charge; & s'il ne ſe trouve pas des gens en état de les débarraſſer de leur ſuperflu, une partie des terres reſte en friche, ou eſt mal cultivée: ainſi plus il y aura de Marchands, plus les Laboureurs trouveront de ſecours. Ces Marchands n'empêchent pas que les Laboureurs ne gardent chez eux, ſuivant leurs moyens, toute la quantité de Grains qu'ils ne ſeront pas preſſés de vendre: alors, en cas de beſoin, on trouvera dans les Fermes tout le Grain qu'il eſt poſſible d'y conſerver, & chez les Marchands tout celui

qui courroit risque de se perdre chez le Cultivateur. *Pol. des Grains.*

Si on a de la peine à s'imaginer que l'abondance puisse être nuisible au Laboureur, & que le prix des Grains soit un mal réel, examinons une Ferme à vingt lieues autour de Paris. M. du Hamel a calculé qu'une Ferme de 300 arpens, cultivée à l'ordinaire, produit communément 500 septiers de bled & autant d'avoine, & qu'elle coûte pour les labours, semailles, & frais de moisson 5000 liv. Si le septier ne se vend que 12 liv. le Fermier tirera 6000 liv. de ses bleds, & 2000 livres de son avoine, parce qu'elle se vend un tiers de moins : ainsi il ne reste au Fermier que 3000 liv. pour payer ses impôts, fermage & frais domestiques, ce qui n'est pas suffisant. Il faut donc qu'il épargne sur la culture suivante, ce qui le réduit à ne donner que de foibles labours, ou à laisser-là les terres trop fortes. *Cult. des Terres, ch.* 21.

Mais ce n'est ni par persuasion, ni par force qu'on peut faire naître des Marchands & des magasins, c'est par l'apas seul du bénéfice : il faut qu'ils soient soutenus par cette espérance, & par la liberté entiére de leur commerce : c'est le sort de l'humanité de n'être bien animée que par l'intérêt personnel ; mais il ne faut pas ici regarder le motif, il faut seulement songer à l'effet. Ainsi, lorsque le bled sera à bon compte ils débarrasseront le Laboureur de ce qu'il ne pourra pas garder ; ils mettront ce superflu en magasin. Si le bled hausse en France, les Marchands aimeront mieux nous le vendre, que le porter au-dehors, parce qu'il y a moins de frais à vendre près de soi que plus loin. Si le bled se vend mieux chez l'Etranger que chez nous, ces mêmes Marchands ne manqueront pas d'y envoyer aussi-tôt un convoi, & le bénéfice qu'ils feront sera un bénéfice pour l'Etat ; c'est une valeur nouvelle qu'ils introduisent, & qui les encourage à continuer ce commerce.

Ce n'est point la garde opiniâtre de nos bleds qui nous alimente ; mais leur production successive & annuelle. Leur conservation est un avantage réel, mais passager ; leur culture seule est le fond inépuisable de nos provisions : c'est de ce principe qu'il faut partir. Animer le Cultivateur par une juste rétribution de ses travaux ; ne point effaroucher le Gardien, mais l'entretenir par l'esprit du bénéfice, sont les seuls moyens de ne jamais manquer de grains.

Dans une disette très-urgente, l'Auteur conseille d'attirer les Grains étrangers, par une gratification annoncée à tant par mesure, payable comptant au lieu du dépôt : il prétend que cette voie est infiniment plus simple, & qu'elle entraîne bien moins de frais que celle des achats faits par économie pour le compte de l'Etat. Alors, dit-il, une foule de

Marchands conduits par la récompenſe, s'empreſſent de vous fournir ; & le prix du bled diminuera de lui-même par l'effet de la concurrence qui multiplie les importations plus efficacement qu'un Commiſſionnaire chargé d'acheter des Grains, qui intimide les Forains & les écarte. C'eſt peut-être, continue-t'il, le moyen le moins coûteux de ſe garantir des inconvéniens de la diſette, des bleds de mauvaiſe qualité & des murmures d'un Peuple, toujours aveugle quand il n'a pas le choix de la marchandiſe & du prix.

Il ne conſeille, à la vérité, d'uſer de cette gratification, que comme d'un remède violent dans une extrême néceſſité, mais il ſoutient qu'elle opéreroit plus ſûrement avec moins de frais, que des achats faits pour l'Etat.

Prix des Grains. Obſervations du même Auteur ſur cette matiére.

C'eſt le prix des Grains qui anime ou qui décourage le Cultivateur. S'ils s'aviliſſent, il a un intérêt inſenſible à ne plus ſouhaiter une ſi bonne récolte ; & s'il ne vend point à propos, il ne peut faire les avances d'une nouvelle culture : c'eſt à proportion de l'eſpérance des ſecours preſens, que ſes travaux augmentent ou diminuent.

C'eſt le prix ſeul qui régle le ſort du bled & qui le fait mouvoir. S'il eſt à plus bas prix chez nous que chez les voiſins, il ſortira, parce que le Marchand y trouve du bénéfice : s'il eſt plus cher en France que chez l'Etranger, il reſtera en France, ſans qu'il ſoit beſoin d'autre défenſe, parce qu'il y a de la perte à l'exporter. Le bled étranger au contraire ſera attiré en France par le plus haut prix : c'eſt une balance continuelle que le prix ſeul gouverne pour le fixer d'un côté ou d'un autre. Il ſemble donc qu'en veillant avec attention ſur le prix des Grains du pays & ſur celui de l'Etranger, on auroit un thermométre ſûr pour en hâter ou retarder la ſortie à notre gré, pour les attirer ou les éloigner ſuivant les circonſtances. Il ne faudroit d'autre Police que de hauſſer ou baiſſer les droits à propos, ſans aucune défenſe ou permiſſion pour l'entrée ou la ſortie : la combinaiſon des prix étrangers avec les nôtres ſera toujours la bouſſole qui nous guidera. *Police des grains.*

L'opinion décide quelquefois des prix des Grains, ſans égard à leur qualité effective ; car lorſque le bled eſt cher, que les aparences ſont belles, il baiſſe à meſure que on aproche de la récolte, quoique la conſommation en diminue la maſſe tous les jours. Si le Grain au contraire eſt à bon marché, & que la récolte n'ait pas répondu aux aparances, il augmente ſur le champ, quoiqu'il y en ait une plus grande quantité qu'auparavant : ainſi ſon prix eſt ſouvent gouverné par les aparences. Ce qui ſe paſſe tous les jours dans les marchés en eſt une nouvelle preuve,

Le Grain baiſſe quand il y en a plus au marché qu'on n'en demande : il hauſſe quand on en demande plus qu'il n'y en a. Cet effet dépend abſolument du plus grand nombre de Vendeurs & d'Acheteurs qui ſe trouvent enſemble : les beſoins entretiennent toujours les mêmes nombres d'acheteurs : les vendeurs au contraire ſont plus rares dans les tems difficiles.

Mais en permettant le commerce des Grains & une liberté entiere aux Marchands, le nombre des vendeurs augmentera néceſſairement : les Marchés ſeront alors mieux garnis par une concurrence volontaire, & les prix s'affoibliront ſans qu'on en voie la raiſon. Il eſt vrai qu'il s'enſuivra de cette police que le pain ne ſera pas au plus bas prix ; mais il faut faire attention qu'il eſt dangereux pour le Peuple & pour l'Etat, que le pain ſoit à ce point ; pour l'Etat, parce que cela dégrade ſes fonds & la culture ; & pour le Peuple, parce qu'il tombe dans l'oiſiveté, & que dès qu'il gagne en peu de jours de quoi ſe nourrir une partie de la ſemaine, il refuſe ſouvent le ſecours de ſes bras, & ſe livre à la fainéantiſe. Outre cette raiſon, quand les Riches vendent mal leurs denrées, ou à trop bas prix, ils n'ont de quoi faire travailler les Pauvres, & ils ne peuvent procurer aſſez d'occupation au Journalier. Mais par l'établiſſement de ce commerce des Grains que propoſe l'Auteur, on n'aura jamais à craindre de chertés trop marquées : il garantira au contraire des alternatives fâcheuſes qui font tomber le bas peuple dans le déſeſpoir par des prix trop hauts, ou dans la fainéantiſe par des prix trop bas. Bien plus, il prétend que l'uniformité de prix s'établiroit par cette nouvelle police, parce que tout le monde s'empreſſeroit de ſerrer ſes grains dans les bonnes années, qu'il en releveroit la valeur toujours à propos, & quand même on payeroit le pain un peu plus cher qu'il ne devroit l'être dans l'abondance, les réſerves qu'on trouveroit dans le Royaume empêcheroient de le payer trop cher dans les diſettes. Il ſoutient que ce renchériſſement dans les cas où il auroit lieu, ne ſeroit jamais aſſez ſenſible pour faire impreſſion ſur les ſalaires, parce que l'expérience apprend que le prix des journées ne ſuit pas le prix du pain : que quoique la main-d'œuvre ait une certaine proportion avec le prix des alimens, elle en a encore une bien plus immédiate avec le nombre des Ouvriers, parce que plus il y a de bras prêts à travailler, moins la beſogne eſt chére dans toute ſorte de claſſes. Enfin, il fait obſerver, que quand même le bénéfice de ceux qui feroient le commerce du bled renchériroit la livre de pain de deux deniers, il y a infiniment plus d'avantage pour l'Etat & pour le

Peuple, de payer en tout tems cette augmentation, (dès que ce nouveau genre de commerce peut nous faire trouver toute notre subsistance en tems de disette) que de payer tout d'un coup le pain au double, ce qui fait une révolution trop subite dans l'esprit & dans la bourse du Peuple. *Police des grains.*

Nous n'avons pas craint de donner trop d'étendue à cet article des Grains, dès qu'il étoit possible de le rendre utile & instructif: nous avons cru qu'il seroit tel, en analysant les différentes méthodes des plus grands Connoisseurs de notre siécle, & en recueillant précieusement le fruit de leurs profondes réfléxions, & même de leurs expériences; en un mot, ce qu'ils ont dit de mieux sur cette matiére.

Nous le finirons par une réflexion remarquable. Elle est de l'Auteur d'une brochure qui a pour titre: *Essai sur l'administration des Terres*, dans laquelle il y a du neuf & des avis très-utiles aux Cultivateurs.

On est dans le préjugé, dit cet Auteur, qu'il est dangereux de laisser accumuler les Grains. Bien loin de blâmer l'avarice de ceux qui emmagasinent, on doit leur accorder de la protection: on convient que l'intérêt les conduit, mais ces prétendus usuriers sont la ressource de l'Etat dans les calamités. Ils ont amoncelé des Grains: c'est une denrée visible qu'on ne peut pas facilement cacher. Le Gouvernement a toujours la facilité d'obliger ces Dépositaires publics de vendre, & même celle de fixer le prix du Grain: il est néanmoins constant que si ces Usuriers, comme on les nomme, n'eussent point fait de levées, les Laboureurs auroient laissé périr le grain par leur négligence, ou l'auroient fait consommer par leurs bestiaux. Il seroit peut-être très-utile, continue le même Auteur, que dans chaque Paroisse on accordât l'exemption des tailles au Particulier, qui n'étant point Cultivateur, emmagasineroit le plus de Grains, pourvu cependant que cet amas allât jusqu'à une certaine quantité, & qu'il s'engageât à tenir toujours grenier ouvert, & à informer exactement le Subdélégué de son debit, sans préférence pour acheter ni pour vendre: par ce moyen on sauroit les ressources de l'Etat dans les années stériles, on ne prendroit point de fausses mesures lorsqu'il seroit question de voiturer les approvisionnemens. La crainte des levées faites par des Particuliers ne doit jamais inquiéter dès qu'il est question de garder dans le Royaume & de ne point verser au-dehors. Ces magasiniers soignent mieux leurs grains que ne pourroient faire de pauvres Fermiers, qui n'ont pas de quoi loger commodément une récolte, & qui sont occupés à d'autres travaux: d'ailleurs, c'est une ressource pour ces

derniers que cette facilité de vendre.

GRAIS. Pierre dure dont on ſe ſert pour faire du pavé, ſoit dans les rues, ſoit dans les cours & cuiſines ; on peut auſſi l'employer en quartier pour des bâtimens ruſtiques.

GRAISSE. Subſtance blanche, graſſe & huileuſe, qui ſe trouve entre cuir & chair des animaux ; à l'égard du ſuif, il eſt à l'entour des veines, & d'ailleurs il ne ſe trouve que dans les bêtes à cornes.

Le tems le plus propre, pour tirer des animaux les graiſſes qu'on veut fondre, eſt l'automne, parce qu'ils en ſont alors plus chargés. On doit laver les graiſſes pluſieurs fois dans l'eau froide avant que de les fondre. Les proviſions de graiſſe ſont abſolument néceſſaires à la campagne pour divers beſoins, & particuliérement pour graiſſer les roues des charrettes, charriots, carroſſes, roues de moulin, &c.

La graiſſe de poule étant toute fraîche & non ſalée, adoucit les crevaſſes des lévres, les maux de mamelons, & ceux même de la matrice.

GRANGE, lieu où on bat les grains à la campagne. Elle doit être grande à proportion de la quantité qu'on en recueille ; elle doit être élevée pour le jeu du fléau. Les grandes Granges ſont percées par deux portes parallèles pour y faire entrer les charrettes : l'aire qui eſt le lieu où l'on bat le grain eſt au milieu de la grange : le ſol doit être fait d'un demi pied de terre glaiſe, que l'on pêtrit avec un peu d'eau, & que l'on bat quand elle eſt un peu deſſechée, avec une batte de Jardinier : on a ſoin d'en rendre la ſuperficie unie.

On doit entaſſer les gerbes dans les travées qui ſont aux deux côtés de la Grange.

GRASDOUBLE, eſpéce de tripe. C'eſt le premier des quatre ventricules de bœuf ou des autres animaux qui ruminent ; on l'apelle autrement la panſe.

GRASDOUBLE de bœuf à la Polonoiſe. Mettez des morceaux de grasdouble, grands comme la main & bien cuits dans une caſſerole avec un morceau de beurre, ciboule, perſil haché, ſel, poivre, fines herbes : faites-les mitonner doucement ſur un fourneau, enſuite pannez-les de mie de pain : faites-les griller de belle couleur des deux côtés, & ſervez-les avec un beurre roux par-deſſus, & un jus de citron.

GRASFONDURE, maladie des chevaux. Ce ſont des humeurs viſqueuſes & glaireuſes qui ſe répandent par-tout le corps, excitent la fiévre, & ſe débondent juſques dans le gros boyau. La cauſe ordinaire de cette maladie eſt la plénitude, & un travail violent joint à trop de graiſſe : le ſigne le plus aſſuré eſt la fiente du cheval lorſqu'on la

dre de son fondement enveloppée d'une membrane blanche, qui ressemble à la graisse.

Remède. 1. Faites vuider par un Maréchal le gros boyau du cheval, ce qu'il fait avec la main graissée de beurre frais : 2. le saigner du col ; demi-heure après lui donner un lavement fait avec deux pintes de décoction, une chopine d'urine d'homme en santé, une once de sel polycrete, & une chopine de vin émétique ; une heure après lui faire avaler une chopine de joubarbe (herbe qui croît sur les murs & ressemble à de petits artichaux) mêlée avec une chopine de vin blanc, puis promener le cheval.

Autre remède. On peut encore donner au cheval, après l'avoir saigné, deux pillules puantes avec une pinte de vin : on le promene un quart-d'heure, puis on le couvre bien : si le mal est grand, on réitére la prise de pillules.

Si les chevaux grasfondus jettent par les nazeaux & en abondance, c'est un très-mauvais signe.

Cette maladie doit être traitée dès son commencement, car en peu de tems elle fait un tel progrès, qu'on ne peut plus y aporter de remède.

GRATELLE. Maladie de la peau qui est une espéce de galle séche, & qui cause des demangeaisons.

Remède. On doit purifier le sang, & pour cet effet, boire de l'eau bouillie avec une poignée de houblon, à la quantité d'un verre tous les matins, frotter les endroits qui demangent avec des linges enfumés avec du soufre, ou les bassiner avec de l'eau où vous aurez dissout demi-once de sel de tartre.

GRAVELLE. Maladie des reins & de la vessie, causée par quelque gravier qui s'y forme ou qui s'y arrête.

Les personnes sujettes à la gravelle, pour se nettoyer les reins & se préserver des attaques de la colique néphrétique, doivent après, une legére purgation de casse, user de la tisane suivante.

Prenez une poignée de racines d'orties communes piquantes, & autant de celles d'oseille : lavez les sans les ratisser : mettez-les dans quatre pintes d'eau : faites-les bouillir à bon feu jusqu'à ce que la cinquiéme partie soit consommée : ôtez le pot du feu, & aussi-tôt mettez dedans deux onces de miel blanc de Narbonne, puis laissez-le refroidir : passez le tout dans un linge fin, & vous verserez la colature dans des bouteilles. Prenez-en à jeun tous les matins deux bons verres, à un demi quart-d'heure l'un de l'autre, & vous pourrez déjeûner deux heures après. Il faut user de cette tisane pendant trois semaines au commencement d'Avril, autant au commencement de Juin & autant au commencement de Septembre ; cette tisane

ôte & détache la cauſe du mal, pourvu qu'il n'y ait pas de pierre d'une telle groſſeur qu'elle ne puiſſe paſſer par les conduits.

Ou faites chauffer & rougir pluſieurs cailloux propres à faire feu, puis éteignez-les dans du vin blanc, & buvez ce vin le matin à jeun; notez qu'il faut couvrir le vaiſſeau auſſi-tôt que les cailloux ont été jettés dedans, & empêcher la fumée de ſortir.

Reméde contre la Gravelle & la Pierre. Uſez pendant aſſez de tems le matin à jeun de la poudre de limaçon communs, depuis un demi-gros juſqu'à un gros dans une décoction diurétique. *Eph. d'all.*

Reméde contre le calcul. Prenez le matin à jeun la veille de chaque nouvelle lune, trois gouſſes d'ail, en buvant par-deſſus un verre de vin blanc. *Eph. d'all.*

GRAVOIS. On apelle ainſi cette quantité de petites pierres & de platras, qu'occaſionne la démolition des bâtimens. Sur quoi il faut obſerver, que lorſqu'on veut pratiquer un jardin dans un endroit où il y avoit une maiſon ou autre bâtiment, on doit avoir ſoin d'ôter éxactement tous les Gravois, de bien nettoyer la terre, & même de la paſſer à la claie, afin qu'elle devienne propre à nourrir tout ce qu'on y voudra planter ou ſemer.

GREFFE (la) eſt la maniére de greffer, ou enter les arbres fruitiers. Greffer ou enter, c'eſt planter une partie de quelque arbre qu'on eſtime ſur un autre qui déplaît. Rien n'eſt plus merveilleux que l'effet de la Greffe; car par cette opération, qui eſt ſimple par elle-même, on a la ſatisfaction de voir un mauvais arbre ſe changer en un bon, & un bon arbre ſe changer en un plus parfait. On convient qu'à la rigueur l'arbre ne change point, & que ce que le ſauvageon produira ſera encore ſauvage: cependant à cauſe de cette union qu'on aura faite d'une bonne branche avec un ſauvageon qui la nourrit, ce mauvais arbre, ſans changer de nature, produira de bons fruits.

On apelle ſujet ou franc, le ſauvageon que l'on veut greffer, & l'on apelle greffe ou rameau, la branche de l'arbre dont on veut avoir de l'eſpéce. On apelle écuſſon la piéce enlevée ſur l'écorce de cette branche: cette piéce eſt en forme de triangle, & ce nom vient ſans doute d'un écuſſon d'armoirie, avec lequel il a quelque reſſemblance. L'inſtrument dont on ſe ſert pour greffer, apellé Greffoir, eſt un couteau pointu à manche d'ivoire, dont le bout qui excede la lame, eſt aplati en forme d'une ſpatule de Chirurgien.

On peut greffer un arbre à tel endroit, autant de fois & à tel âge qu'on veut, pourvu qu'il ne ſoit ni trop jeune ni trop vieux. On peut ſur le même arbre enter ſur dif-

ferens côtés du tronc ou des branches, diverſes eſpéces du même fruit, mais il faut toujours que les eſpéces aient de la ſympathie, & qu'elles ſoient d'une nature à peu près ſemblable.

Les fruits, pour la bonté deſquels on ſe ſert de la Greffe, ſont les poires, les pommes, les prunes, les pêches & Pavies; les abricots, les ceriſes, les coings: nous parlerons des arbres ſur leſquels on les greffe.

Ce qu'il y a de plus important dans l'art de greffer, c'eſt de connoître qu'elle eſt la nature la plus convenable pour chaque Greffe. Or, voici ce qu'il faut ſçavoir là-deſſus.

1. On Greffe les poiriers ſur des arbres de même eſpéce, que les Jardiniers apellent arbres francs, ou ſur un coignaſſier; 2. les Greffes que l'on deſtine pour être expoſées en plein vent, doivent être inſérées ſur un pied vigoureux, parce que pénétrant fort avant dans le terrein, il ne riſque pas d'être endommagé par la ſéchereſſe qui régne à la ſurface; 3. Les ſujets qu'on veut former en arbres nains doivent être greffés ſur un coignaſſier, dont les racines pénétrent à une profondeur modérée & gliſſent entre deux couches de terre: cet arbre ſe plaît dans un terrein cultivé & raporte peu de tems après; 4. On greffe les pommiers ſur un pommier ſauvage, venu de bouture ou de pepin, & auſſi ſur un pommier de paradis. Le pommier ſauvage venu de pepin eſt un arbre lent à pouſſer, mais fort vigoureux, & dure fort long-tems, on l'emploie pour les poiriers à plein vent: le pommier de paradis raporte bien tôt du fruit, mais n'eſt pas de longue durée, on en forme des arbres nains; les pommiers greffés reuſſiſſent dans des terreins médiocres. 5. On greffe avec ſuccès les cerifiers ſur des cerifiers noirs ou des rouges ſauvages; on les greffe en écuſſon & avant le milieu de l'été. 6. Toutes les eſpéces de pruniers ſe perpétuent par le moyen de la Greffe en fente ou en écuſſon ſur des pruniers ſauvages venus de noyaux ou de boutures. 7. Les abricotiers & les pêchers ſe greffent en écuſſon ſur des amandiers dans les terreins ſecs où les racines du prunier ſeroient détruites par la ſéchereſſe, & ſur des pruniers dans les terres humides; car les racines profondes de l'amandier ſe trouvant plongées dans l'eau pourriroient bien-tôt.

Un Italien, Auteur d'un nouveau Traité de la Greffe, a fait ſur cette matiére quelques obſervations importantes. 1. Quant aux deux ſaiſons propres pour greffer les arbres, il ſoutient que la plus propre à cette opération, eſt depuis le commencement de Novembre juſqu'au quinze ou au dix-huit, ſur-tout dans les pays chauds, & que la ſeconde eſt depuis le quinze Mars juſqu'au trente; qu'on doit choiſir le tems que les arbres ſont en pleine ſéve, & que

les boutons des branches qui doivent ſervir de ſion, ſont prêts à s'ouvrir. 2. Quant au choix des rameaux propres à faire des entes, il prétend qu'on doit les choiſir parmi les rejets de l'année, parce que ce ſont les meilleurs; qu'il faut les prendre ſur les branches les plus fécondes, & préférer celles qui ſont ſituées à l'Orient ou au Midi; que ſi l'arbre eſt fort vigoureux, on doit les couper ſur les branches les plus foibles. 3. Quant à la ſituation des yeux de l'ente, on ne doit prendre que ceux qui ſont placés dans le milieu du ſion (ou petit rameau) ceux de la pointe étant trop tendres ou trop foibles. 4. Pour que les arbres greffés portent quantité de fruits excellens, il faut choiſir des rameaux d'une eſpéce de fruit plus petit que celle de l'arbre qu'on greffe, & aſſortir la qualité des greffes à celle du climat & du terrein.

Voici les différentes maniéres de greffer. 1. La Greffe en fente. Pour la bien faire, il faut couper abſolument la tête de l'arbre ou ſujet que l'on veut améliorer, ou du moins une de ſes principales branches: 2. fendre le ſujet avec un fort coureau que l'on chaſſe à coup de maillet: 3. entr'ouvrir la fente juſqu'à une certaine profondeur avec un coin: 4. inſinuer dans le ſujet une branche apellée Greffe, coupée d'un autre arbre d'une nature douce, à laquelle on a laiſſé au moins trois bons yeux ou nœuds, qui en ſe dévelopant produiſent chacun un petit paquet de feuilles. L'extrêmité de la Greffe doit être taillée uniment de chaque côté, après quoi on l'inſinue dans la fente, de maniére que l'écorce d'un de ſes côtés s'incorpore exactement avec l'écorce du ſujet qui la reçoit: cette diſpoſition eſt abſolument néceſſaire, parce que l'incorporation de la Greffe avec le ſujet, ne ſe fait que par la réunion mutuelle de leurs fines écorces. Quand l'inſertion eſt achevée, il faut couvrir la fente avec des bandes d'écorce, de maniére que rien d'étranger n'y puiſſe pénétrer de dehors: & enduire cette couverture d'une compoſition de cire & de poix fondue enſemble, ou d'un mélange d'argile & d'un peu de paille, le tout enveloppé de chiffons de toile pour empêcher la pluie ou le hâle d'y pénétrer.

2. La Greffe en couronne. Elle ſe fait lorſque le tronc eſt trop épais, & donne lieu de craindre qu'il ne ſoit endommagé en écartant la fente: alors on doit ſéparer l'écorce d'avec le bois en différens endroits en y enfonçant un petit coin; enſuite on gliſſe dans ces différentes ouvertures, juſqu'à huit ou dix Greffes, dont chacune doit avoir quatre ou cinq bons yeux, & avoir les extrêmités taillées de la maniére la plus capable de les adapter aux ouvertures qu'on a faites: on doit recouvrir le tout de la même maniére que pour la Greffe en fente.

3. La Greffe en flûte. On choisit au mois de Mai deux branches de la même grosseur, l'une sur un sauvageon, l'autre sur un arbre de Greffe : on doit les laisser chacune sur son propre pied, & les raccourcir toutes les deux. Après quoi on fait une incision circulaire à la bonne branche, & on en détache une petite membrane d'écorce & assez longue pour contenir deux yeux ou nœuds : puis on dépouille de son écorce la branche du sauvageon, & pendant que le bois est encore humide, on doit l'insinuer dans le tuyau creux, de maniére qu'il en soit envelopé comme si c'étoit son écorce naturelle. On couvre ensuite l'extrêmité de cette insertion avec de l'argile détrempée, ou avec des bandes minces d'écorce roulées autour des bords de l'écorce.

4. Greffe en écusson. Cette sorte de Greffe ne se pratique ordinairement que sur les fruits à noyau. Pour cet effet, on coupe d'un bon arbre une petite portion triangulaire d'écorce un peu plus longue que large, mais au milieu de laquelle on puisse apercevoir les traces d'une branche avec deux yeux. En détachant l'écorce, on ne doit pas manquer de couper le haut ou bourgeon avec la lame du greffoir qu'on glisse par-dessous l'écorce ; car ce nœud est l'arbre qui doit pousser un jour. On tient cette écorce triangulaire par l'extrêmité de la branche : on fait en même-tems une incision sous la forme d'un T à quelque place unie du sauvageon ; on écarte les bords de l'ouverture supérieure avec le côté plat du manche du greffoir, & on y insinue l'écorce triangulaire en laissant descendre la pointe la plus longue jusqu'au bas du T, de maniére qu'elle en soit recouverte par-tout, excepté à l'endroit du bourgeon qu'on laisse paroître. On doit manier ces écorces doucement & les bien ajuster l'une à l'autre, en les assujettissant avec un cordon de laine dont on les entoure.

5. Greffe en écusson à œil courant ou poussant : on l'apelle ainsi, lorsqu'on fait cette derniére opération en été, & lorsque l'arbre est imprégné d'une séve abondante ; car on coupe alors la tête du sauvageon à quatre ou cinq doigts au-dessus de l'écusson, afin que la séve coule par-dessus.

6. Greffe en écusson à œil dormant. On l'apelle ainsi lorsqu'on différe l'opération jusques vers l'automne, & que l'on ne coupe la tête de l'arbre qu'au printems suivant, & au renouvellement de la séve ; & comme par cette maniére on laisse agir la séve d'une maniére lente, on a donné le nom d'œil dormant à cette opération.

7. Greffe en aproche ou en arc. Cette sorte de Greffe n'est praticable que pour deux arbres qui croissent à peu de distance l'un de l'autre, ou pour ceux qui viennent dans des caisses. Lorsqu'on veut la faire, on pratique une fente dans une branche du sujet qu'on veut améliorer, & on y

insére le bout d'une bonne branche qu'on laisse subsister sur son même pied ; on couvre la blessure avec de l'argile & un bandage de toile. Lorsque les deux petites portions d'écorce sont bien incorporées, ce qui n'arrive qu'au bout de quelque tems, on sépare la bonne branche d'avec sa tige, afin de la priver de la séve qu'elle tireroit de son tronc, & qu'au contraire elle tire l'aliment du tronc dans lequel elle est insérée ; ensuite on coupe les branches du sauvageon, afin qu'il forme une nouvelle tête avec les nouvelles branches qui sortent de la Greffe.

8. Greffe en racine. Cette méthode n'est pas à la vérité autorisée par un grand nombre d'expériences, cependant elle mérite d'être tentée : elle se fait ainsi. On choisit une des grandes racines d'un arbre dont la nature correspond à celle de l'arbre dont la greffe a été tirée. On la coupe en plusieurs divisions, dans chacune desquelles on insére une greffe suivant quelqu'une des méthodes précédentes. Quand on rencontre un arbre vigoureux, on peut en ôter une racine assez forte pour fournir vingt ou trente pieds : par-là on peut planter à la fois une racine & sa greffe dans le lieu où l'arbre même doit croître, & on n'est pas obligé d'attendre le long espace de tems qu'il faut attendre ordinairement entre le tems de la greffe & celui de transplanter le sujet greffé.

Les arbres greffés demandent une culture particuliére ; 1. à l'égard des poiriers & autres à haute tige, on doit ébourgeonner la greffe dès qu'elle commence à pousser, & n'y laisser qu'un bourgeon, & après cela ne plus lui en ôter ; 2. lorsque les greffes à plein vent sont à leur troisiéme année, on doit couper d'année en année toutes les branches inutiles au mois d'Avril & en nouvelle lune, & le plus près de la tige qu'on peut : le tout pour conduire leur tige jusqu'à six ou sept pieds de hauteur ; alors & au decours de la lune de Mars on en demeure là pour leur laisser former leur tête ; 2. à l'égard des arbres destinés à être plantés en espalier, & greffés en écusson à œil-dormant, on ne doit rogner le sauvagon greffé qu'après l'hiver & lorsque l'écusson est repris & qu'il est prêt à pousser, & ne le couper qu'à trois doigts au-dessus de la greffe, & toujours en dehors : 3. pour les poiriers greffés sur coignassiers, on ne doit les replanter dans la bâtardiére qu'après qu'ils sont bien recouverts : ce qui n'arrive quelquefois que jusqu'à leur troisiéme & quatriéme année. A l'égard des pêchers on peut les replanter après leur premiére année quand ils sont forts, mais il faut leur couper le chicot qui est au-dessus de la greffe.

Lorsqu'on greffe une pépiniére, il faut distinguer les espéces, & greffer de suite une même espéce de fruit : faire un état par écrit du nom des fruits ; de la quantité des pieds

greffés ; de quelle rangée ils ſont : noter ceux qui ſont enés de différentes eſpéces pour ne pas ſe tromper quand on veut lever quelque arbre.

GREFFE. C'eſt le dépôt public où ſe gardent les regiſtres & les actes de juſtice, & où on a recours quand on veut avoir des expéditions.

GREFFIER. Sa fonction eſt de recevoir & d'écrire les ordonnances, apointemens & jugemens, de la même maniére que les Juges les prononcent, ſans en changer la ſubſtance, comme auſſi les offres des parties & affirmations.

GREFFIER des inſinuations, eſt celui qui tient les Regiſtres où ſe tranſcrivent les donations & les ſubſtitutions dans les Juſtices Royales, afin que les Actes ſoient rendus publics.

GREFFOIR ou entoir, c'eſt un petit couteau fait exprés pour greffer les arbres ; le manche en eſt d'ivoire ou de bois très-dur, & l'extrémité plate, mince & arrondie, pour détacher l'écorce d'avec le bois des plus petits arbres, & y inſérer l'écuſſon ſans rien rompre.

GRELE (la) n'eſt autre choſe qu'une pluie gelée. Les gouttes de celle qui ſe forme dans les parties ſupérieures des nuées, doivent être plus petites que celles qui tombent de leurs parties inférieures. La différence du volume entre les grains de grêle, eſt quelquefois très-conſidérable : on en a vu d'auſſi gros que des œufs de pigeon ou de poule ; d'autres qui peſoient un quart de livre, une demi-livre, & même une livre. La grêle ſe forme dans le ſein des nuées orageuſes au milieu des tonnerres & des éclairs. Dans cet état l'air eſt rempli de parties ſulfureuſes & nitreuſes : ainſi l'eau qui tombe à travers cet air eſt convertie en morceaux de glace plus ou moins gros, à proportion de la quantité de ce fluide qui ſe condenſe & ſe réunit dans ſa chûte : car le grand froid qui produit l'eſprit de nitre peut glacer l'eau dans un inſtant. Les ravages que cauſe la grêle ſont très-conſidérables, & d'autant plus funeſtes, qu'on ne ſçait comment les prévenir ni comment les réparer.

Lorſque les grains ſont un peu gros, ils mettent en piéces tout ce qu'ils rencontrent ; ils renverſent les moiſſons, hachent juſqu'à la paille des bleds, briſent les branches, les feuilles & les fruits des arbres ; caſſent quelquefois les vîtres, terraſſent les oiſeaux de l'air, écraſent même les hommes & les animaux qui ſe trouvent dans la campagne. Bien plus, les exhalaiſons ſulfureuſes dont la grêle eſt impregnée, non-ſeulement nuiſent à la vigne & aux arbres fruitiers, mais corrompent auſſi les ſucs de ces plantes, & détruiſent quelquefois pour pluſieurs années l'eſpérance de la récolte. De là vient que les économes intelligens arrachent les arbres frapés de la grêle, & en plantent d'autres

à leur place. On a remarqué qu'il ne grêle jamais, ou du moins très-rarement, dans les vallons qui ſont couverts par des montagnes à l'Orient : & que l'expoſition au Nord entre des montagnes y eſt la plus ſujette.

GRENADE (la) eſt une fleur qui vient du grenadier, à fleurs, car il y a le grenadier à fruit. Elle eſt d'un beau rouge, & ſe termine en forme de couronne : la grenade donne beaucoup d'éclat à un bouquet. On met en caiſſe ordinairement les grenadiers à fleurs pour ſervir d'ornemens aux jardins. On ſe ſert pour cela d'une terre potagére des meilleures, paſſée à la claie, & mêlée avec du terreau, quand on la plantel, on la couvre d'un doigt de terreau de vache, & on arroſe beaucoup.

GRENIERS. Lieux deſtinés à ſerrer le bled. Ils doivent être conſtruits au plus haut de la maiſon : le plancher doit être garni de plâtre, c'eſt encore mieux s'il eſt carrelé : ils doivent être bien airés & les ouvertures placées, autant qu'il ſe peut, du côté que vient le vent de biſe, ou du moins à l'Orient, & point au Midi ni au Couchant : on y doit pratiquer des ſoupiraux au haut, afin que la chaleur du bled s'exhale, ainſi les plus hauts ſont les meilleurs. Au reſte, on ne doit point placer les greniers au-deſſus des celliers ni des étables, ni des écuries ; car les grains y acquerroient un mauvais goût. *Voyez* GRAINS.

GRENOUILLE, animal aquatique fort connu. Les Grenouilles ſe tiennent dans les marais, les ruiſſeaux, les foſſés & dans les eaux bourbeuſes. Elles font leurs œufs au printems & en très-grand nombre : des gens diſent plus de mille. Il y a des Grenouilles terreſtres, on les apelle crapauds & reines vertes : celles-ci ſont venimeuſes, mais les Grenouilles aquatiques, c'eſt-à-dire, des lacs, des riviéres & des marais, ſont bonnes à manger ; celles qu'on pêche dans une eau pure ſont les meilleures.

On les pêche au feu avec des torches de paille que l'on porte dans les lieux qui en ſont fournis. On ſe met dans l'eau : on ramaſſe les Grenouilles qui ſont autour de ſoi, & qui ſe laiſſent prendre ſans peine, parce qu'elles prennent le feu pour la lumiére du ſoleil, & on les met dans un ſac qu'on tient entre ſes jambes : mais cette pêche ſe fait avec grand ſilence & dans un tems obſcur.

Secret pour faire venir des Grenouilles dans l'endroit où l'on veut en pêcher. Tâchez d'avoir une Grenouille, mettez-la ſous un verre à boire un peu au bord du lieu où il y a des Grenouilles, mettez auſſi une feuille de papier ſous ce verre, pour qu'il ne ſe renverſe pas ; chargez-le d'une pierre aſſez lourde pour que la Grenouille ne ſorte point : faites le tout en ſilence ; dès que les autres Grenouilles entendent crier celle qui eſt ſous le verre, elles accourent toutes vers

cet endroit, & on les prend facilement avec une truble, qui eſt un filet avec deux cerceaux en croix.

GRILLADE. Sorte de ſauſſe que l'on fait pour réchauffer des volailles froides, & leur donner bon goût : mettez ſur le gril vos morceaux de volaille, comme cuiſſe, aîles, croupions, avec ſel & poivre : paſſez un peu de farine dans une caſſerole avec du lard fondu ; ajoutez-y un peu de bouillon, quelques câpres, un peu de muſcade, un filet de vinaigre, & faites mitonner le tout quelque peu de tems.

GRIOTTE, Ceriſe noire & douce. Son noyau eſt rouge, ſon bois eſt plus gros, & ſes feuilles plus larges que celles des autres ceriſiers.

GRIVE. (la) Oiſeau de couleur plombé, il eſt aſſez docile, chante & ſifle aſſez agréablement. Sa chair eſt fort délicate : on ſert des Grives ſur les meilleures tables ; elles ſont graſſes en automne, & ſont fort connues au Midi de la France.

Chaſſe des Grives. On ſe ſert d'un reclin en imitant le ſon de la Grive ; ce qui fait aller les Grives dans les buiſſons où dans les geniévres, & elle tombent en s'abaiſſant dans les filets qu'on a tendus, où on les tue.

GRIVES en ragoût. Vuidez-les, trouſſez-les proprement : paſſez-les à la caſſerole avec lard fondu, un peu de farine, un verre de vin blanc, ſel, poivre, muſcade, fines herbes, & faites mitonner le tout.

GROS ou Dragme. (le) Sorte de poids d'un grand uſage dans les ordonnances des Médecins, & qui contient 72 grains, autrement, 3 ſcrupules : or chaque ſcrupule eſt le poids de 24 grains d'orge de la groſſeur ordinaire : nos liards peſent un gros à peu de choſe près.

Les bois, les racines, les écorces des plantes, les feuilles, ſe doſent ou ſe comptent par Gros, onces, ſcrupules : le Gros ſe déſigne par ce caractére ʒ j.

GROSEILLES. Fruit du groſeiller, petit arbriſſeau qui croît dans les champs & qu'on tranſplante dans les jardins. La Groſeille blanche, perlée, dite de Hollande, eſt plus eſtimée que la rouge : les grapes en ſont plus groſſes & plus longues : elle demande une terre forte & humide : pour qu'elle ne coule point, on la plante de diſtance en diſtance, & on ne taille que fort peu ces buiſſons les deux premiéres années, mais les ſuivantes on les taille aſſez courts. La Groſeille rouge veut une terre graſſe & bien fumée : on la met en bordure : la Groſeille verte vient d'un arbriſſeau épineux. On s'en ſert au printems dans les ſauſſes, & on en fait la premiére confiture. Les Groſeillers ſe multiplient de rejettons enracinés ou de boutures coupées ſur de vieux bois, & qu'on fiche à un demi-pied de terre.

COMPOTE de Groſeilles. Prenez une livre de belles Gro-

feilles rouges : mettez-les dans de l'eau fraîche, & d'abord après faites-les égoutter ſur un tamis : mettez environ une demi-livre de ſucre clarifié ſur le feu ; faites-le cuire à la petite plume : jettez-y vos Groſeilles dedans, & faites-leur prendre cinq ou ſix bouillons courts : ôtez-les de deſſus le feu, écumez-les, & les laiſſez refroidir.

Gelée de Groſeilles. Egrenez, par exemple, ſix livres de Groſeilles bien vermeilles : faites cuire ſix livres de ſucre : jettez vos Groſeilles dedans : faites-les bouillir juſqu'à ce qu'elles n'écument plus, & juſqu'à ce que la cuiſſon ſoit entre liſſé & perlé ; enſuite égouttez-les ſur un tamis fin ſans les trop preſſer ; puis faites prendre à votre Gelée un bouillon : écumez-la & emportez-la : ôtez la petite écume qui ſe forme ſur les pots, & ne les couvrez que deux jours après.

Marmelade de Groſeilles. Mettez dans un poële avec chopine d'eau ſix livres de Groſeilles égrenées : faites-leur prendre ſix bouillons ſur le feu : verſez-les ſur un tamis de crin : ne prenez que celles qui ſeront reſtées ſur le tamis : paſſez-les à l'aide d'une ſpatule au travers de ce tamis ſur une terrine. Enſuite paſſez deux livres de la pâte que vous aurez tirée, faites cuire en même-tems deux livres de ſucre à la première plume : mettez-y votre pâte dedans, en la remuant bien : remettez-la ſur le feu cuire quinze ou ſeize bouillons en la remuant toujours, & verſez-la dans des pots.

Syrop de Groſeilles, maniére de le faire. Prenez des bien mûres : ôtez-en les grapes, écraſez les Groſeilles ; paſſez-les dans un linge blanc & fort : preſſez-le fortement, puis paſſez le jus à la chauſſe. Lorſqu'il ſera clair fin, mettez-y autant d'eau que vous aurez de jus : mettez le ſucre qu'il faut dans ce jus mêlé avec l'eau : & clarifiez le tout enſemble ſur le feu. Quand le ſyrop ſera très-épais, ſans néanmoins figer, retirez-le du feu, & laiſſez-le refroidir avant que de le mettre en bouteille.

Recette pour quatre pintes de ſyrop. Prenez ſept livres de ſucre, deux pintes & demie d'eau, deux pintes de jus de Groſeille, & clarifiez le ſyrop avec des blancs d'œufs à l'ordinaire.

Maniere de faire le vin de Groſeilles. Ayez la valeur d'un boiſſeau de Groſeilles en grapes : écraſez cette quantité de fruit dans un grand vaiſſeau : jettez-y douze pinte d'eau : douze ou quinze heures après exprimez le tout : paſſez la liqueur : mettez la colature dans un baril, & n'y touchez que lorſqu'elle commence à s'éclaircir : alors ſoutirez-la dans un autre baril ; puis ſur quatre pintes de liqueur, mettez une chopine d'eſprit de vin, & du ſucre ſi on en veut, & dans une quantité raiſonnable : mêlez le tout, & remuez-le pendant un quart-d'heure : bouchez la piéce avec

soin, laissez-la en cet état environ trois mois, au bout de ce tems, elle est excellente à boire. Vingt boisseaux de Groseilles peuvent suffire pour faire un muid de ce vin : cette méthode est fort utile dans les pays où le vin est rare. Au reste, le fruit du groseillier épineux est plus propre que les Groseilles en grapes pour faire des vins de liqueur. *Journ. écon. Dec.* 1758.

GROSSE. On apelle ainsi, en termes d'affaires, l'expédition en parchemin d'une obligation ou constitution de rente, contrat ou Jugement, dont la minute est en dépôt dans l'étude d'un Notaire ou d'un Greffier : une simple Expédition n'est pas Grosse : c'est la copie d'un acte, soit en minute, soit en Grosse. Les Jugemens & Contrats doivent être expédiés en Grosse & scellés, pour pouvoir être mis à éxécution. Quand on a perdu la Grosse d'une obligation ou contrat de constitution, il faut presenter Requête au Juge, & obtenir une Ordonnance en donnant assignation au Débiteur pour voir délivrer par le Notaire une seconde Expédition.

GRUAU (le) n'est autre chose que l'avoine mondée réduite en farine, c'est-à-dire, qu'après avoir dépouillé l'avoine de sa peau, on la fait sécher au four, & on la passe dans des moulins faits exprès, dont on sépare le son sans blureau : le Gruau est pectoral, adoucissant, propre à calmer les humeurs.

GRUE. Grand oiseau qui a le cou extrêmement long & les pieds aussi, le bec droit & long, les jambes hautes : elle est plus grosse qu'une oie. Les Grues volent fort haut & par troupes, les cris qu'elles font annoncent la pluie. Leur chair est nourrissante & de bon goût quand l'oiseau est jeune & tendre : ces oiseaux paroissent en Septembre, dans nos climats : ils viennent du Nord, on leur fait la chasse de toutes maniéres.

GRUME. (bois de) C'est ainsi qu'on apelle le bois sur-pied, ou seulement coupé, & sans être équarri, c'est-à-dire, tout brut & non travaillé.

GRURIE. Petite Juridiction de campagne qui juge en premiére instance les matiéres des Eaux & Forêts, c'est-à-dire, des moindres délits qui se commettent en cette partie, & dont l'amende n'est que de 12 liv. Les Gruyers sont les Juges des Gruries : ils tiennent leur Siége dans le détroit de la Grurie : leurs apellations sont portées aux Maîtrises particuliéres : elles doivent être poursuivies dans la quinzaine de la condamnation, sinon leurs Sentences s'éxécutent par provision, & après un mois elles passent en force de chose jugée.

GUEDE. *Voyez* PASTEL.

GUEPES, (les) sont une espéce de mauvaises mouches

Elles bâtiſſent dans les creux d'arbres des ruches à peu près comme celles des abeilles, mais où il n'y a ni miel ni cire, elles ne ſont compoſées que d'écorce de légumes. On doit détruire toutes celles qu'on trouve, car les Guêpes vont pendant l'été piller les ruches des abeilles, & leur font une cruelle guerre.

GUERETS (les) ſont les jacheres ou les terres en friche qu'on ne ſeme que tous les trois ans.

GUIGNES. *Voyez* CERISES.

GUIMAUVE. Eſpéce de mauve dont la tige & les feuilles ſont velues : on la cultive dans les jardins. Sa racine eſt émolliente, laxative, fort bonne dans les affections de la poitrine, la pleuréſie, les maux de reins, les ardeurs d'urine : ſes feuilles avec celles de mauve & de ſaule empêchent l'inflammation des plaies.

Le mucilage de la guimauve, c'eſt-à-dire, ſa partie gluante réduite en tablettes avec le ſucre, eſt admirable contre la toux.

GUY. Eſpéce de plante qui vient par touffes ſur certains arbres : elle produit des grains gros comme des pois, qui renferment une ſubſtance gluante dont on fait de la glu : le meilleur eſt celui qui vient ſur le chêne.

H

HACHIS de gigot ou d'éclanche de mouton. Le gigot étant cuit, ôtez-en la peau : hachez-en bien la chair ſur une table en y mêlant un peu de ciboule, perſil, champignon, quelque peu de jambon cuit : mettez le hachis dans une caſſerole avec ſel, poivre, tranche de citron, moitié jus de veau & moitié eſſence de jambon, & le liez d'un coulis de veau : remettez ſur le fourneau, & faites faire deux ou trois bouillons.

HALEINE (courte.) *Voyez* ASTHME.

Remède contre la mauvaiſe odeur de l'haleine. Prenez une once de ſauge réduite en poudre, une demi-once de clous de gérofle, trois onces de fleurs de romarin, deux noix muſcades, deux grains de muſc, deux gros de canelle : réduiſez le tout en poudre : pétriſſez-le, & l'incorporez avec quantité ſuffiſante de miel purifié : expoſez-le au ſoleil dans un vaiſſeau de terre pendant cinq ou ſix jours, & prenez-en tous les matins la valeur d'une demi-once. Ce remède eſt excellent lorſque la mauvaiſe odeur provient de l'eſtomac, il eſt même très-utile pour le fortifier.

HALIER. Long filet quarré à mailles ; ils ſont de diſ-

ſérente longueur & hauteur, ſelon la qualité du gibier pour lequel on les fait ; ainſi il y en a pour les perdrix, pour les poules d'eau : on les tend en ligne droite ſur des piquets eſpacés de deux ou trois pieds.

HALLEBRANS. On apelle ainſi les cannetons ſauvages ; quand on les prend & qu'on veut les élever, on les met parmi des cannetons domeſtiques ; mais il faut leur brûler le bout de leurs aîles, parce qu'alors elles ſont long-tems à venir : leur chair eſt plus délicate & plus ſaine que celle des canards domeſtiques.

HANNETON. Inſecte en forme de groſſe mouche, qui a de grandes aîles jaunes, le cou, la tête & le deſſous du ventre noir, avec ſix grands pieds & deux cornes qui ſont houpées au bout, & une petite queue noire & pointue : ils commencent à paroître au mois de Mai ſur les arbres, ſur-tout ſur les noyers, & ils leur font beaucoup de tort.

Ces petits inſectes ſont fort nuiſibles aux racines du froment & ſeigle, & de preſque toutes les plantes utiles qu'ils rencontrent dans leur chemin : ils ſont d'autant plus nuiſibles, qu'ils reſtent très-long-tems dans la forme de vers. Les Hannetons ne volent guére pendant le jour : ils ſe tiennent cachés ſous les feuilles des arbres ; mais au ſoleil couchant ils volent par groſſes troupes & autour des haies, & ils donnent bruſquement ſur tout ce qu'ils rencontrent. Le meilleur moyen pour diminuer le nombre de ces inſectes, eſt de battre les arbres avec de longues perches, de balayer les Hannetons en tas & de les brûler.

HARAS (un) eſt un lieu où l'on entretient des chevaux entiers ou étalons & des jumens pour multiplier la race des chevaux. Les étalons doivent être d'un bon poil & bien marqués, & être vigoureux : on ne doit faire ſaillir les jumens qu'à ſix ans. Les cavales doivent être à peu près de l'encolure de l'étalon & être bien marquées : on peut les faire ſaillir à l'âge de trois ans. On doit nourrir avec ſoin l'étalon avant que de le donner aux jumens, c'eſt-à-dire, lui faire manger de bon foin & de bonne avoine, ou de la paille de froment : ne le pas faire courir ni travailler, mais le promener ſeulement : on peut lui donner juſqu'à quinze & dix-huit cavales à couvrir ; mais lorſqu'il a atteint douze à quinze ans, il ne doit plus ſervir d'étalon.

On fait couvrir ordinairement les cavales au mois de Mars : elles portent onze mois & autant de jours en outre qu'elles ont d'années : il ne faut pas les faire travailler après qu'elles ont été couvertes, & on doit les laiſſer repoſer au moins trois ou quatre jours. Avant de faire couvrir une jument, on doit lui donner tous les matins peu

dant huit jours un picotin de chenevis, on peut y mêler du ſon & de l'avoine. Cette nourriture la met en chaleur ; dès qu'elle y eſt on la donne à l'étalon, mais avant il faut la tenir en main un peu de tems & à la vue du cheval. On doit marquer le jour qu'on a fait couvrir les cavales, afin de les veiller de près, lorſque le tems de pouliner ſera venu, & de les aider dans cette action s'il eſt néceſſaire. Dès qu'elles ont pouliné, on doit leur donner pour breuvage trois pintes d'eau tiéde, dans laquelle on a détrempé de la farine & une petite poignée de ſel, ce qu'on réitére pendant trois jours ſoir & matin ; enſuite on les met dans de bons pâturages, & on ne les fait point travailler d'un mois : on laiſſe teter les poulains pendant neuf à dix mois, & on ne doit les ſévrer qu'à la fin de l'hiver ſuivant. On les met enſuite dans l'écurie avec bonne litiére, & un ratelier un peu bas, & on ne les attache point ; leur meilleure nourriture eſt de bon foin, du ſon, & leur ordinaire d'avoine, mais un peu moulue dans les commencemens.

Lorſqu'ils ſont arrivés à un âge convenable au travail, car on ne parle ici que des chevaux deſtinés pour les travaux de la campagne, on les met au harnois : il faut les tenir en bride la premiére fois, les atteler à une petite voiture, & ne leur faire faire qu'une petite diſtance de chemin, ſans abandonner la bride & les domptans peu à peu, mais avec douceur, d'un jour à un autre. On ne doit point les trop pouſſer dans les commencemens, mais leur faire faire un travail proportionné à leur âge & à leur force.

HARENGS, petits poiſſons blancs qui ſe pêchent dans la mer du Nord. Les Harengs frais ſont ceux qu'on mange lorſqu'ils ſont nouvellement pêchés.

MANIÉRE de les accommoder. Vuidez-les par les ouies : frottez-les de beurre fondu : panez-les de mie de pain fine : faites-les griller : étant grillés faites une ſauſſe avec beurre, ſel, poivre, vinaigre, un peu de farine. On peut auſſi les manger à la ſauſſe rouſſe, en faiſant rouſſir du beurre & y ajoutant de fines herbes hachées menu.

Les Harengs ſalés ſont ceux qu'on a ſalés pour pouvoir garder dans des barils ou petits tonneaux : les Harengs ſorets ſont les Harengs ſalés qu'on a fait ſécher à la cheminée, où ils ſont enfumés pendant quelque-tems.

HARICOTS, ou féveroles. Légume qui vient ſur une petite plante dont les feuilles aprochent de celles du ris, & qui portent des gouſſes où ſont renfermés les haricots. On les plante au mois de Mars après les avoir fait tremper dans de l'eau afin qu'ils lévent plus vîte ; on les mange avec les gouſſes quand elles ſont dans leur primeur, mais dès qu'elles

deviennent dures & blanchâtres, on les sépare de leurs gousses.

HARICOTS verds. On donne le nom d'haricots verds à ceux qui se mangent en verd avec la gousse : & quand le grain est devenu à la grosseur qu'il doit avoir & qu'il est sec & dépouillé de sa gousse, on les apelle haricots blancs ou féves d'haricots. On les cultive & dans les champs & dans les jardins : on les séme au mois de Mars en terre bien labourée, & on met quatre rangées d'haricots en droite ligne sur chaque planche, & éloignée d'un demi-pied chacune : on met trois féves dans chaque trou qu'on a fait avec le plantoir, & on le couvre de terre. Quand ils sont levés au bout de huit jours, on les bine & on les rame sur des apuis, & vers le mois de Juillet on rogne les traînasses. Ils aiment une terre sablonneuse.

Les haricots sont un légume très-estimé dont on fait grand usage, tant en verdure qu'en grain. Il y en a plusieurs espéces. On peut les réduire à trois ; 1. les haricots gris sans parchemin, qui filent : ils sont très-abondans & les plus délicats pour manger en verd ; leur cosse n'a point cette peau fine, mais dure, qui dans les autres sert de premiére enveloppe aux grains. Dans les Provinces méridionales de la France, on les préfére aux autres haricots, soit dans la soupe, soit en ragoût : il est singulier qu'on n'en voie presque pas à Paris, car les Jardiniers n'en cultivent point ; ils viennent cependant dans ce pays-ci comme ailleurs. 2. Les haricots blancs communs : ceux-ci sont bons pour manger en grains, ils produisent & on les cultive comme le haricot sans parchemin : on les rame de même, & c'est par le moyen des rames & des fils qu'ils deviennent si abondans, mais il leur faut un terrein très-fertile : les terres sablonneuses & legéres, mais un peu humides, leur conviennent mieux que les autres, la figure de cet haricot est un peu plus petite & plus ronde que celle des autres. 3. Le haricot est un peu plus petit & plus rond que celle des autres. 4. Le haricot nain & hâtif, il ne file pas comme les autres : sa tige, ses cosses & ses grains sont plus gros que ceux des autres espéces, il lui faut aussi une bonne terre.

Toutes ses espéces d'haricots se cultivent en pleine campagne de même que dans les jardins : ils ne viennent que pendant le printems & l'été. On les séme dans les mois d'Avril, de Mai & de Juin pour en avoir jusqu'en automne : on doit labourer les chaumes au mois de Février, & leur donner trois labours avant de semer les haricots ; la meilleure méthode de les semer est de les planter grain à grain avec un plantoir à un pied de distance entre chaque grain en les alignant par sillons éloignés de deux pieds les uns des autres ; on doit les arroser toutes les fois qu'il est nécessaire par les eaux de quelques ruisseaux ou de quelques sources qu'on distribue

dans les champs. Il y a des pays comme en Languedoc où on les rame avec des perches de huit à dix pieds. Les Haricots ainſi arroſés & plantés dans un terrein bien amendé, produiſent d'une maniére ſurprenante ; car il n'y a rien qui aproche de la fécondité de cette plante, ni qui mérite davantage l'attention des bons économes.

En effet, on peut remarquer qu'un pied d'haricot ramé, bien cultivé & arroſé à propos dans un terrein bien amendé, produit au moins un demi-litron de grain. Donc ſi dans une toiſe quarrée d'étendue, on met 36 pieds d'Haricots, & autant qu'il y a de pieds quarrés, qui eſt la diſtance à mettre entre chaque grain, il y aura dix-huit litrons de haricots par toiſe quarrée, à raiſon d'un demi-litron par pied. D'où il ſuit, qu'un arpent de terre qui contient environ mille toiſes quarrées, produira dix-huit-mille litrons d'haricots. Il y a ſeize litrons au boiſſeau, & douze boiſſeaux au ſeptier, meſure de Paris : le produit de cet arpent ſera donc de 93 ſeptiers & 7 boiſſeaux d'haricots : la choſe paroîtra prodigieuſe, mais elle n'eſt pas moins très-poſſible ; car enfin, un arpent d'haricots bien cultivé produit ſouvent plus de 30 ſeptiers de grains. Voyons maintenant le grain : à n'eſtimer les haricots en grain qu'à 4 ſous le litron, vendu à Paris & aux environs, cela fait 3 livres 4 ſous le boiſſeau : & le ſeptier à ce prix vaudra 38 liv. 4 ſous. Quand le grenetier y gagneroit un quart, ce ſeroit toujours 24 ou 25 liv. que le laboureur vendroit le ſeptier de ce grain, ce qui produit plus que le meilleur froment. Donc un arpent d'haricots, tel qu'on vient de le décrire, produiroit au Propriétaire 724 liv. ou tout au moins plus de 600 liv. puiſque les frais de culture ne pourroient jamais excéder 100 livres.

Il y a un autre moyen de rendre la culture des haricots encore plus fructueuſe que la précédente ; ſavoir, celle qui eſt faite par les arroſemens. Il eſt vrai que pour y parvenir, il faut avoir un terrein qui puiſſe être arroſé par le courant d'un ruiſſeau qu'on y détournera, ou par celui de quelque ſource abondante qu'on raſſemble dans un réſervoir fait exprès, ou de quelque étang, & que ces eaux puiſſent ſe diſtribuer par une pente naturelle ſur le terrein. 1. On doit mettre tout le terrein en plattes-bandes larges de 24 pieds, relevées d'un pied & demi en dos d'âne dans leur milieu plus que dans les fonds, le tout pour donner plus de facilité à l'écoulement des eaux autour des plantes. La pente doit être de telle ſorte, que les eaux ne coulent pas trop vîte ſur la terre afin qu'elles s'y imbibent : les eaux doivent pénétrer au moins de ſix pouces, mais non au-delà ; on doit avoir aſſez d'eau pour pouvoir arroſer de ſuite le terrein pendant les mois de Mai, Juin, Juillet, Août, & quatre fois par chaque mois. 2. On doit faire clôre ſon terrein en

deux

deux parties égales par un mur fait de pierres ou de terraſſe: au défaut de pierres, on peut ſe ſervir de la terre même, mêlée avec un quart de chaux : ſi elle eſt ſablonneuſe, en l'élevant avec deux planches & la battant, on doit faire couler l'eau contre les murs pour en communiquer les influences aux plantes & aux arbres à fruits en eſpalier qu'on éléve autour des murs : faire la principale rigole le long du mur qui regarde le Nord, & la former avec de la terre mêlée avec de la chaux ; faire des trous au travers des murs pour y faire paſſer des tuyaux de terre cuite, deſtinée à introduire les eaux & les conduire dans la rigole de la planche qui ſera au-deſſous. 2. Mettre dans ces deux champs des haricots avec du froment, car ils réuſſiſſent mieux n'étant mis que de deux en deux ans dans le même terrein. On travaille cette terre, comme l'on a dit dans la précédente culture : on remplira ſi on veut tout le terrein, en mettant les graines des haricots à un pied de diſtance les unes des autres en tout ſens, & en faiſant les ſillons en travers les planches, afin que la rigole qui ſera ſur le dos d'âne ou ſommet de chaque planche, puiſſe laiſſer couler les eaux dans les ſillons. 3. Ramer ces légumes avec de fortes perches hautes de dix pieds, ſoutenues par des pieds de fer, & plantées à un pied & demi de profondeur : on doit les avoir fait bouillir dans le goudron ſur la longueur de deux pieds par le bas; elles durent alors plus de dix ans : d'ailleurs elles ne ſervent que quatre mois de l'année, & on a ſoin de les ſerrer après : il faut les pencher un peu de quatre en quatre rangées. On peut auſſi cultiver des féves dans le même terrein, & en mettre deux rangées par ſix pieds en largeur, & deux rangées d'haricots ſur la même largeur ; cependant tout le terrein planté en haricots raporte davantage.

L'Auteur de cette méthode aſſure qu'en la ſuivant exactement, on peut recueillir 60 & même 70 ſeptiers d'haricots dans chaque arpent, à ne ſupoſer qu'un quart de litron de grain par chaque pied. Or, à eſtimer le ſeptier d'haricots 15 liv., qui eſt le plus bas prix, cela feroit un total de 1050 liv., ſur quoi il faut déduire 150 liv. par an pour les frais de culture & des perches, donc il reſte 900 liv. de net chaque année par arpent. D'où l'Auteur, pouſſant plus loin ſon calcul, pour faire voir le prodigieux avantage de ſa méthode, infére qu'un particulier qui auroit ſeulement quatre arpens de terre aſſez bien ſitués pour pouvoir être arroſés, comme on vient de le dire, ſe feroit un revenu conſidérable de ce petit terrein, en mettant deux arpens à cultiver des haricots alternativement avec du froment : un troiſiéme arpent en légume ou tréfle, & le quatriéme en jardin pour ſon uſage. On ſupoſe que ce Propriétaire auroit des vaches & des moutons à proportion

de la nourriture que lui fourniroit sa récolte de luzerne, & qu'il feroit suffisamment du fumier pour peu qu'il achetât des pailles d'ailleurs, ce qui seroit fort facile; car l'arpent de bled lui donnera toujours quatre charretées de paille qui lui produiront douze charretées de fumier au moins. S'il achete encore autant de paille avec la luzerne qu'il ramassera, il pourra avoir douze autres charretées de fumier; ce qui seroit suffisant pour l'amendement de ses quatre arpens, une fois que le terrein ait été bien mis en état. Ainsi, ce particulier pourroit compter en revenus; 1. 300 liv. sur les haricots; 300 liv. du produit de ses vaches & moutons nourris de sa luzerne; 150 liv. sur le froment à ne mettre que dix septiers de bleds par arpent, & le septier au prix du moyen bled; enfin, 400 liv. sur les légumes de son jardin, & les fruits des arbres qui viendroient le long des mûrs de clôture pour les quatre clos ensemble, sur-tout s'il n'étoit pas fort loin d'une grande Ville. Qu'ainsi ces divers revenus monteroient à 1750 liv. par an: le tout avec quatre arpens de terrein bien clos de mûrs, bien améliorés & bien arrosés: ce qui va au-delà, dit le même Auteur, d'une métairie de cent arpens, suivant la méthode dont on cultive aujourd'hui les terres. *Journ. économ. Nov.*

Maniére de conserver les Haricots verds & les petits pois pour les manger en hiver, autre que celle de les confire dans le vinaigre, ou de les cuire à demi dans le beurre. Faites provision d'autant d'Haricots verds qu'il en faut pour la fourniture de la maison: choisissez-les bien tendres, c'est-à-dire dans le tems où il n'y a point encore de féve, formée dans la cosse: épluchez-les, jettez-les dans un chaudron plein d'eau bouillante pour les faire blanchir; si la provision est considérable, on les fait blanchir à plusieurs fois. Quand ils auront assez blanchi, tirez-les du chaudron; jettez-les dans l'eau froide, & mettez-les égoutter sur des claies d'osier, après quoi vous les ferez bien sécher au soleil: si on a la commodité d'un four, on peut les y mettre lorsqu'on en a tiré le pain; afin qu'ils soient plutôt secs; ensuite serrez-les dans une caisse, & dans un lieu qui ne soit point exposé à l'humidité.

On peut accommoder les petits pois de la même maniére, mais il faut les choisir petits & tendres dans le tems ordinaire, & les faire sécher à l'ombre.

Lorsque vous voulez faire usage de ces Haricots verds ou de ces petits pois, prenez-en une poignée ou deux, mettez-les tremper dans l'eau tiéde: ils y renfleront & reprendront peu à peu la même grosseur qu'ils avoient quand on les a cueillis; puis faites-les cuire & accommoder à quelque sausse que ce soit: ils n'auront rien perdu de leur goût & ils paroîtront aussi beaux & aussi verds que s'ils venoient

d'être cueillis dans le jardin. Bien plus, ils augmentent au quadruple quand on les a fait tremper. On peut s'arranger là-dessus par raport à la quantité qu'on veut faire cuire.

Autre moyen de conserver les Haricots tendres, & de pouvoir en manger en Carême comme en été. Faites sur la fin de l'été une provision d'Haricots telle que vous voudrez, & choisissez avec soin les plus tendres; épluchez-les, c'est-à-dire, ôtez-en les pointes des deux bouts & les fils des côtés, sans les casser dans le milieu: ensuite faite blanchir ces Haricots en les jettant dans de l'eau bouillante, ne leur laissez faire que deux bouillons & retirez-les aussi-tôt; il n'en faut pas davantage, si on veut qu'ils conservent leur fraîcheur & leur goût. Pour faire cette opération plus sûrement, on doit avoir un grand chaudron sur le feu, dans lequel l'eau bout, & se servir d'un panier d'osier avec lequel on plonge dans cette eau les Haricots, & les en retirer dès qu'ils ont tant soit peu bouilli: on peut ainsi mettre dans l'eau sa provision par parties & à diverses repriſes, & observant toujours la même proportion de cuisson. 2. A mesure qu'on retire de l'eau les Haricots, les éparpiller sur des claies pour les laisser bien égoutter & se ressuyer; puis les mettre un peu sécher à l'ombre. 3. Mettre ensuite ces claies dans un four après qu'on aura retiré le pain, observant que le four ne soit pas fort chaud, & ne les y laisser pas long-tems, car la trop grande chaleur en altéreroit la bonté. Pour éviter ce danger on peut les mettre dans un grenier ou autre endroit propre, sur-tout si le tems est encore fort chaud, & les y laisser sécher à l'ombre & jamais au soleil. Lorsqu'ils sont bien secs, les enfermer dans des sacs de papier contenant chacun environ deux litrons sans aucun trou ni fente. & en coller l'ouverture de maniére que l'air n'y puisse entrer par aucun endroit. 5. Serrer ces sacs dans un lieu sec & propre jusqu'à ce qu'on en veuille faire usage. Lorsqu'on en veut manger en hiver ou en Carême, on retire les Haricots d'un ou deux de ces sacs, on les met tremper dans de l'eau fraîche pendant un jour entier depuis le matin jusqu'au soir, cela les fait renfler & leur rend leur premiére verdure: on peut alors les faire cuire & les aprêter comme s'ils venoient d'être cueillis. On peut assurer que la différence pour le goût ne sera pas bien grande, & sera beaucoup moindre que suivant les autres méthodes.

Maniére d'aprêter les Haricots Choisissez-les fort tendres: épluchez les bouts & ôtez-en les filets: faites-les cuire dans l'eau; puis laissez-les égoutter: faites fondre un morceau de beurre dans une casserole avec persil & ciboule hachés, mettez les Haricots avec une pincée de farine, du sel, un peu de bouillon ou d'eau: faites-les bouillir jus-

qu'à ce qu'il n'y ait plus de fauſſe : enſuite mettez-y une liaiſon de deux jaunes d'œufs délayés avec du lait & un filet de vinaigre.

En gras, au lieu de liaiſon on met du coulis & du jus de veau.

Pour confire & conſerver des Haricots juſqu'à Pâques, on doit les choiſir tendres, les éplucher, les faire bouillir un quart-d'heure dans l'eau, puis les mettre dans de l'eau fraîche pour les refroidir : étant frais, égouttez-les dans des pots, & par-deſſus mettez de la ſaumure : elle ſe fait avec deux tiers d'eau, un tiers de vinaigre & du ſel à proportion, c'eſt-à-dire, une livre ſur trois pintes d'eau.

HARICOTS blancs. Maniére de fricaſſer. Faites-les cuire dans l'eau : étant cuits, mettez dans une caſſerole un morceau de beurre & un peu de farine : faites rouſſir le beurre, mettez-y de l'oignon haché; lorſqu'il eſt cuit, mettez-y les Haricots avec perſil & ciboule hachés, ſel, poivre, filet de vinaigre, faites bouillir le tout un quart-d'heure.

HAYES. Clôtures d'une grande utilité à la campagne pour clorre les héritages, & les garantir du dégât des beſtiaux, des paſſans & des voleurs : lorſqu'on a ſoin de les entretenir, elles ſont un agrément pour la vue, ſur-tout les Haies vives. Les plants dont on ſe ſert pour les faire, ſont l'épine-vinette, l'épine blanche & noire, le noir-prun, le houx, les pruneliers, &c. On peut auſſi y mêler du plant de haute tige, comme les chênes, les ormes : on arrache pour cet effet des rejettons gros comme le doigt, avec beaucoup de chevelu aux racines : on les met dans une rigole à quatre doigts de diſtance : on les butte, & on les ravale de trois doigts au-deſſus de terre : on en labeure le pied trois ou quatre fois l'an ; on les tond au printems, & même tous les ans on en tond la tête, & de la tonte on en regarnit le bas : on doit y faire un foſſé au pied : celles qui viennent le plus vîte, ſont celles d'épine blanche ; on choiſit pour cela des brins d'environ trois pieds ſur quelque mere ſouche, & on les plante fort drus.

HEMORRAGIES (l') eſt l'extravaſion & l'écoulement du ſang, qui arrive lorſque le ſang eſt trop abondant ou trop vivement raréfié par quelque cauſe que ce ſoit, interne ou externe. Le reméde le plus prompt & le plus efficace eſt celui des aſtringens, tels que l'alun, le vitriol, la poudre de ſympathie, le ſang de dragon, la gomme adragant, la grande conſoude, le plantain, la grande ortie, &c. *Voyez* ALUN.

HEMORRAGIE du nez, Reméde. Attirez de l'eſprit de vin par les narines à différentes repriſes : uſez pour boiſſon de l'eau commune, à laquelle on ajoute de l'eſprit de vi-

triol, jusqu'à une agréable acidité. *Eph. d'al.* Voyez SANG.

On emploie avec succès dans les Hémorragies les herbes vulnéraires : elles consolident les vaisseaux rompus, & remédient à la corruption du sang. *Voyez* VULNERAIRES.

HEMORROIDES (les) sont des petites tumeurs causées par un sang âcre & épais. Elles se forment au fondement, soit au-dehors, soit au-dedans, ce qui les fait distinguer en externes & internes ; leur gonflement cause de vives douleurs, sur-tout dans le tems qu'on est obligé d'aller à la selle, parce que les efforts qu'on fait, les irritent.

Il y a des Hémorroïdes qui coulent, & alors si leur flux est modéré & périodique, elles soulagent le malade ; mais s'il est excessif, elles le jettent dans la langueur & l'épuisement.

Remédes, lorsque les Hémorroïdes sont fort douloureuses par le gonflement & l'inflammation. Le malade doit se faire saigner du bras ; 2. prendre des bouillons de veau, des boissons rafraîchissantes, & même des lavemens s'il les peut souffrir : 3. avaler en bols tous les matins à jeun vingt-cinq grains de safran de Mars apéritif ; 4. observer une diette exacte, ne point boire de vin, & éviter toute fatigue. Si ces remédes ne soulagent point, prendre tous les matins, avant dîner, une once de casse du Levant mondée, envelopée dans un peu de sucre en poudre ; ou une tisane laxative faite avec des racines de nénuphar, chicorée sauvage & guimauve ; de chacune deux onces ; deux pommes de reinette pelées, trois gros de séné mondé, un gros de crystal minéral, deux gros de réglisse verte, le tout dans trois chopines d'eau réduites à pinte & passé, en boire deux verres le matin à jeun à un quart-d'heure de distance.

Si les Hémorroïdes sont internes, on doit faire les injections avec l'onguent *nutritum* destiné pour cette maladie.

Si elles sont externes, il faut les laver ou étuver plusieurs fois le jour, avec une décoction de feuilles de bouillon blanc ou de cerfeuil, de fleurs de sureau cuites dans le lait.

Autres remédes pour les Hémorroïdes externes. Epluchez & lavez des fleurs & feuilles de petite chélidoine avec la racine : écrasez-les un peu : ajoutez-y un quarteron de beurre frais, pilez le tout, mêlez-y un gros d'alun réduit en poudre fine : formez une espéce d'onguent de ce mêlange. Lorsque vous voudrez vous en servir, faites-en fondre la grosseur d'une noisette sur de la cendre chaude, & frottez-en les Hémorroïdes avec un plumaceau, & le

plus chaudement qu'il eſt poſſible, on réitére cette onction quatre ou cinq fois le jour ; on peut encore mettre ſur des charbons de feu dans un réchaud, la même quantité de cet onguent, & le malade ſe mettra ſur le deſſus d'une chaiſe percée, & s'enveloppant de tous côtés, il fera recevoir la fumée qui s'en exhalera, aux parties affligées : au reſte, cet onguent ſe conſerve pluſieurs années.

Autres remédes. Prenez de la céruſe en poudre : faites-la macérer pendant une nuit dans du vinaigre ; jettez enſuite le vinaigre, & ajoutez un peu d'huile d'olive, pour faire du tout un liniment. *Eph. d'All.*

Faites fondre du beurre frais, mêlez-y du jus de morelle, & oignez-en la partie.

Ou pilez de la racine fraîche de grands ſcrophulaire, mettez-la avec du beurre frais & l'apliquez ſur le mal.

S'il faut les ouvrir, apliquez-y de l'oignon enduit avec du vinaigre : ou frottez-les avec un bouchon de feuilles de figuier.

Si le flux des Hémorroïdes eſt exceſſif, faites baigner la partie malade dans l'eau de Forgerons miſe dans un vaiſſeau commode, ou apliquez deſſus du linge brûlé comme pour battre le fuſil à faire du feu.

Notez que ſi les Hémorroïdes ſont internes, il faut avoir une canule plus ouverte que celle des ſéringues ; dans laquelle on met de l'onguent propre à ce mal, qu'on pouſſe doucement avec un petit bâton arrondi par le bout pour le communiquer à la partie malade.

Pommade pour les Hémorroïdes. Prenez un quarteron de panne de porc mâle, ôtez-en la peau, coupez-la en morceaux : faites-la fondre dans le poëlon, paſſez-la dans un linge, remettez la colature dans le poëlon : faites-y fondre un quarteron de beurre frais en remuant toujours. Verſez le tout dans un plat ; ajoutez-y deux onces de miel roſat & deux jaunes d'œufs frais délayés dedans, & remuez juſqu'à ce que le tout ſoit froid.

HERBES. C'eſt un nom qu'on donne aux plantes dont les tiges périſſent tous les ans. Il y en a de pluſieurs ſortes, & 1. les Herbes potagéres qu'on cultive pour l'uſage de la cuiſine, telles ſont les Herbes qu'on apelle fines, comme la poirée, l'oſeille, le cerfeuil, le pourpier, la pimprenelle, la corne de cerf, l'eſtragon, le creſſon alenois. 2. Les Herbes ou plantes odoriférantes, comme le baume, le baſilic, l'abſinte, la camomille, le romarin, la ſauge, la lavande, la meliſſe, le thim, &c.

MANIERE de confire les Herbes pour les manger pendant l'hiver. Cueillez dans le mois de Novembre la quantité que vous voudrez d'oſeilles, de poirée, de laitue, de pourpier : épluchez-les : faites d'abord bien bouillir l'o-

ſeille dans un peu d'eau, & remuez de peur qu'elle ne brûle ; lorſqu'elle eſt preſque cuite, jettez dans le même vaiſſeau vos autres herbes, faites-les bien bouillir & remuez-les. Enſuite mettez-y du beurre & du ſel en quantité raiſonnable : faites-leur faire un bouillon pour qu'elles prennent l'aſſaiſonnement : ôtez-les du feu, mettez-les dans des pots de grés ; lorſqu'elles ſont froides, jettez-y par-deſſus un bon doigt de beurre fondu, & ſerrez vos pots en lieu ſec & frais. Lorſque vous voudrez en manger, faites un trou rond à la couche du beurre pour pouvoir en tirer la quantité que vous voudrez, & recouvrez le trou avec le même morceau de beurre : par ce moyen les Herbes conſerveront toute leur bonté juſqu'au tems des nouvelles.

Herbes ſauvages & médicinales. Les principales ſont l'ellebore, la ſcammonée, l'agaric, la tithimale, & autres.

Herbe à coton. Elle eſt molle & cotonneuſe, croît aux lieux ſtériles ; eſt deſſicative & aſtringente. Sa décoction en vin rouge eſt bonne à la diſſenterie ; ſon eau diſtilée aux cancers ; ſon herbe pilée aux ulcéres.

Herbe au chat, eſpéce de menthe que les chats aiment. Elle croît aux bords des chemins & lieux humides ; eſt deſſicative & apéritive, bonne à la poitrine en forme de tiſanne : propre à exciter les mois, hâter l'accouchement, & contre les morſures venimeuſes.

Herbe aux cuilleres ou *cochlearia*. Ses feuilles ſont un peu groſſes & preſque rondes. Elle croît dans les lieux ombrageux & maritimes : elle eſt chaude, deſſicative, apéritive : ſon uſage eſt dans les maladies hypocondriaques ; & ſur-tout contre le ſcorbut, l'inflammation des gencives. On fait prendre le ſuc ou la décoction de ſes feuilles.

Herbe aux deniers. Elle croît aux lieux humides : ſes branches ſerpentent ſur terre, & ſes feuilles ſont rondes ; elles ſont refrigératives & deſſicatives : on s'en ſert dans les affections du poumon, le flux de ventre, les hémorroïdes, le ſcorbut, les deſcentes des enfans, mais données en poudre dans de l'eau ferrée, & apliquées, contre toute plaies & ulcéres cuites avec du vin blanc.

Herbe aux poux. Elle croît aux pays chauds : ſa graine doit être bien récente, nourrie ; elle eſt purgative ; on ne la donne jamais par la bouche : elle entre dans les remédes déterſifs pour les ulcéres, les galles & la maladie pédiculaire ou des poux : on la pile, on en oint la tête, & tous les poux meurent.

Herbe aux puces, grande & petite. Elle croît aux lieux incultes, dans les champs, aux bords des vignobles ; on

doit la choisir bien nourrie, nette, douce au toucher : elle évacue la bile jaune : elle est spécifique dans la dyssenterie, le crachement de sang. Le mucilage de la petite s'emploie dans les inflammations de la gorge & l'ardeur des reins. L'herbe répandue par la chambre en chasse les puces.

HERBES vulnéraires. *Voyez* VULNÉRAIRES.

HERBES (mauvaises.) On apelle ainsi toutes celles qui dérobent aux bons grains une partie de la substance de la terre qu'elles épuisent. Celles qui sont les plus nuisibles pour le bled, sont la nielle : sa graine est noire, elle se sépare difficilement du grain & noircit le pain ; 2. la queue de renard, dont la semence ressemble à celle de froment, elle rend le pain amer : 3. le ponceau ou pavot sauvage, elle se multiplie au point d'étouffer le froment ; 4. le vesceron, qui le fait pourrir : 5. le chien-dent ou pas-d'âne, dont les racines s'étendent en traînasse : 6. le melilot, qui donne au pain une mauvaise odeur. Enfin, les chardons & les yebles. Le plus sûr moyen de détruire les mauvaises herbes, est de continuer les labours pendant que les grains sont en terre, mais on ne peut le faire qu'en pratiquant la méthode de la nouvelle culture enseignée dans le Traité de la Culture des Terres. Paris, 1753.

HERNIE. Maladie causée par une descente de boyaux dans les bourses ou dans les aînes, elles sont causées par une rupture qui se fait au péritoine. On l'apelle hydrocéle quand elle tombe dans les bourses & qu'elle est causée par des eaux ; & si elle est causée par une mole, ou masse de chair, on la nomme sarcocéle.

HERNIES des enfans. Remède. Prenez des racines de sceau de Salomon, lavées & coupées par morceaux, six gros : faites-les infuser pendant vingt-quatre heures dans demi-septier de vin blanc, coulez ensuite l'infusion : faites-en prendre à l'enfant deux ou trois petits verres dans le cours de la journée, en continuant pendant trois semaines ou un mois.

Pilez ensuite les racines qui ont servi à l'infusion, & les apliquez chaque jour en cataplasme sur la Hernie, en soutenant le tout d'un bandage.

HERITIER. Est celui qui succéde à tous les droits du défunt : il est pareillement obligé envers tous ses créanciers. Quand il y en a plusieurs, chacun represente la personne du défunt, mais chacun d'entr'eux ne peut être poursuivi personnellement pour la part de son cohéritier, excepté pour les immeubles ; car alors chaque Héritier peut être poursuivi solidairement. L'Héritier pur & simple est celui qui s'est porté héritier de quelqu'un purement & simple-

ment

ment, & qui par conséquent est tenu de toutes les dettes du défunt.

En Pays Coutumier, un Héritier pur & simple en ligne collatérale exclut celui qui se porte Héritier par bénéfice d'inventaire, quoique ce dernier soit le plus proche en dégré, ce qu'il ne fait pas en Pays de Droit écrit. Voyez *Bénéfice d'Inventaire.*

Les Héritiers des propres sont ceux qui en Pays Coutumier succédent aux propres qui apartenoient au défunt, en qualité de ses plus proches parens du côté duquel ils lui sont échus, suivant la régle *paterna paternis, materna maternis.*

En ligne directe, & en Pays Coutumier, on ne peut être héritier & donataire tout ensemble, parce que l'équité naturelle répugne que l'un soit plus avantagé que l'autre, mais on le peut être en ligne collatérale, sans être obligé au raport. A l'égard de la qualité de légataire, on ne peut être héritier & légataire, tant en directe qu'en collatérale; ces qualités sont incompatibles.

En Pays de Droit Ecrit, l'institution d'Héritier est absolument nécessaire dans les testamens: le testateur doit en faire expressément la nomination; car sans cette institution il n'y a point de testament. Dans le Pays Coutumier les institutions d'Héritier n'ont pas lieu, parce que la grande régle est que si-tôt qu'un homme est mort, son Héritier est de droit saisi de la succession; suivant ce principe le mort saisit le vif, son hoir plus proche & habile à lui succéder. Ainsi l'institution d'Héritier n'y vaut que par forme de legs jusqu'à la quantité des biens dont le testateur a pu disposer par la Coutume.

Ainsi l'Héritier institué n'est au fond qu'un légataire; il doit demander la délivrance du legs universel à l'héritier du sang, de même que les légataires particuliers.

On dit que quelqu'un est habile à se porter Héritier lorsqu'il est Héritier présomptif du défunt, soit pour les meubles ou immeubles, mais il est pas Héritier qu'il n'en ait pris la qualité, ou qu'il n'ait fait acte d'Héritier. Cependant au cas qu'il se porte Héritier, il est dès-lors censé avoir été saisi des biens du défunt dès le moment de sa mort: ensorte que les légataires universels ou particuliers sont obligés de demander la délivrance de leurs legs aux Héritiers présomptifs, soit qu'ils acceptent ou qu'ils renoncent à la succession.

HÉRITIER par bénéfice d'inventaire. On devient tel en vertu d'un privilége par lequel tout Héritier, en faisant inventaire des biens du défunt, n'est tenu des dettes du défunt qu'à concurrence du contenu en l'inventaire. En Pays Coutumier, l'Héritier qui veut jouir de ce bénéfice, doit obtenir des Lettres de bénéfice d'inventaire, mais en

Pays de Droit Ecrit elles ne sont pas nécessaires : il suffit à la fin de l'inventaire, ou par le premier acte fait depuis, de déclarer qu'on se porte Héritier par bénéfice d'inventaire. Le bénéfice d'inventaire produit trois effets : 1. l'Héritier n'est pas tenu des dettes du défunt au-delà des biens compris dans l'inventaire : cependant jusqu'à ce qu'il ait renoncé à la succession, & qu'il ait rendu compte, il est considéré comme le maître, & l'Héritier. 2. Il peut poursuivre le paiement de ce qui lui est dû comme les autres créanciers : & jusqu'à ce qu'il soit payé, il n'est pas tenu de faire la délivrance des legs aux légataires. 3. Lors de la discussion des biens & effets de la succession, il peut prendre par préférence aux autres créanciers, les frais funéraires & autres dépenses nécessaires.

Les légataires & donataires universels n'ont pas besoin du bénéfice d'inventaire, & ils ne sont pas tenus des dettes de la succession au-delà de ses forces : ni la femme, quoiqu'elle prenne la moitié dans les biens de la communauté après le décès du mari.

A l'égard de la maniére de faire l'inventaire, il doit contenir une description éxacte & fidelle des effets de la succession. Quant aux immeubles il suffit d'en inventorier les titres : il doit être fait en presence de ceux qui sont habiles à succéder, les créanciers & légataires duement apellés : s'il y a des absens ou des mineurs, il doit être fait avec le Procureur du Roi. L'inventaire doit être fait dans trois mois du jour de l'ouverture de la succession, après quoi l'Héritier qui l'a fait a un délai de quarante jours pour délibérer s'il se portera Héritier ou non. L'Héritier qui ne veut l'être que par bénéfice d'inventaire, n'est pas obligé de faire apoſer le scellé, à moins qu'il ne demeure dans la maison du défunt ; & en ce cas, il doit faire apeller les créanciers pour en faire la levée : il est obligé de donner caution par-devant le Juge qui a entériné les Lettres. Celui qui a une fois pris la qualité d'Héritier par bénéfice d'inventaire, ne peut renoncer à cette qualité & à la succession, qu'il n'ait rendu compte des effets de la succession, après quoi il le peut. Au reste, celui qui se porte Héritier pur & simple en ligne collatérale, exclut celui qui se porte héritier par bénéfice d'inventaire, quoique ce dernier soit plus proche en dégré, du moins en Pays Coutumier.

Dans les Pays de Droit Ecrit, le bénéfice d'inventaire est de droit, & il n'est pas nécessaire de Lettres de bénéfice d'inventaire ; il suffit de faire loyal inventaire de tous les biens de la succession, & de faire déclaration en Justice que l'on accepte la succession en qualité d'Héritier par bénéfice d'inventaire. Dans le Pays Coutumier où ces Lettres sont nécessaires, elles peuvent s'obtenir en tout tems, mê-

me juſqu'à trente ans, pourvu qu'on n'ait point fait d'acte d'Héritier pur & ſimple, & qu'il n'y ait point d'autre Héritier : celui qui eſt aſſigné en qualité d'Héritier pur & ſimple, doit juſtifier de ſes Lettres de bénéfice d'inventaire, ſans quoi il eſt réputé Héritier pur & ſimple.

HERON. Oiſeau de riviére, qui a le bec, le cou & les jambes fort longues. Il eſt grand deſtructeur de poiſſons, dont il eſt fort avide ; & les oiſeaux de proie lui font la guerre : les plumes, dont ſa hupe eſt compoſée, ſont eſtimées pour leur fineſſe : les Plumaſſiers en font uſage.

HERSE. Inſtrument d'agriculture deſtiné à briſer & à unir les terres. Elles doivent être de bois fort, & garnies de longues dents de fer : on doit en avoir de différentes grandeurs ; on y met une pierre deſſus pour la rendre plus lourde.

HETRE. Arbre de futaie fort haut & fort droit, dont l'écorce eſt unie & blanchâtre, les feuilles d'un beau verd, & le fruit eſt un petit gland à trois angles qu'on nomme faine : il eſt fort bon pour engraiſſer les cochons & les pigeons, on en fait de l'huile à brûler. Cet arbre ſe plaît dans les terres ſablonneuſes ; on peut le laiſſer en haute tige, & en faire des paliſſades. Le bois de Hêtre eſt ſec & pétille dans le feu ; il eſt peu ſolide, on s'en ſert beaucoup en menuiſerie, débité en planches larges d'onze à douze pouces ſur treize lignes d'épaiſſeur, en poteaux, depuis ſix juſqu'à dix pieds de long. On fait avec les gros Hêtres des tables de cuiſines, des étaux, des pelles, des ſabots : le plus grand débit eſt en bois à brûler. Les copeaux de Hêtre ſont les meilleurs pour faire des rapés & éclaircir le vin qu'on verſe deſſus.

HIBOU ou Chat-huant. Oiſeau de nuit de couleur fauve. Il a une eſpéce de houpe ou touffe de plumes au-deſſus des yeux, & qui lui deſcend autour du cou : ſes yeux ſont enfoncés & noirs, ſon ventre eſt blanc, marqué de taches noires, ſon bec blanc, les ongles crochus, les jambes couvertes de plumes : il fait la guerre aux ſouris & aux rats, de même que les chats.

HIVER. Obſervation ſur cette ſaiſon. Comme il eſt important à un Agriculteur de ſe précautionner contre les rigueurs de l'Hiver, il lui eſt utile de connoître d'avance ſi l'Hiver ſera long, parce que cette connoiſſance peut mettre un ordre différent dans certains travaux de la campagne. Il y a ſur cela des indices, qui ne ſont à la vérité que des conjectures, mais ces conjectures ſont fondées ſur l'expérience & des obſervations fréquentes. On a droit d'augurer que l'Hiver ſera rude ; 1. lorſqu'il y a abondance de glands : 2. lorſque les brebis qui ont déja eu le mâle, le recherchent encore ; 3. lorſque les cochons fouillent la terre

ayant la tête tournée du côté de la bise ; 4. Lorsque le 24 de Novembre est froid, car tel sera l'Hiver ; 5. Lorsque les derniers jours de la lune qui vont de Novembre en Décembre sont froids. *Voyez* TEMS.

HOBEREAU. Oiseau de proie qu'on dresse pour prendre de petits oiseaux, en quoi il donne beaucoup de divertissement ; il est encore plus petit que l'émerillon, il vole fort haut : mais il est plus difficile à affaiter que les autres faucons : il a le bec bleu, les jambes & les doigts jaunes, comme les allouettes : le dos & la queue noirâtres.

HOCHEPOT. Espéce de ragoût que l'on peut faire avec le bas bout d'une poitrine de bœuf, & de la maniére suivante. Coupez-la par morceaux de deux pouces de long : faites-la blanchir à l'eau, puis mettez-la dans une marmite, que vous aurez garnie de tranches de bœuf : ajoutez-y beaucoup de carottes & de panais : mettez sel, poivre, fines herbes, six oignons, un morceau de jambon : mouillez-la de bouillon. Couvrez la marmite : mettez feu dessous & dessus : le tout étant cuit, vuidez-le dans une casserole : passez le bouillon où a cuit la viande : s'il y en a trop, faites-le bouillir pour le diminuer. Dégraissez-le bien : ayez soin qu'il soit de bon goût. Faites un roux dans une casserole avec beurre & farine ; mouillez-le de votre bouillon, qu'il ait belle couleur : mettez-y du persil haché, & versez-le sur vos morceaux de bœuf avec les carottes autour.

HONGRE. Terme qu'on aplique aux chevaux pour dire qu'ils sont coupés. Les chevaux hongres sont bons pour la selle : mais les chevaux entiers sont plus vifs, & bons pour le harnois ; on doit hongrer ou couper les chevaux au printems ou en automne, & jamais l'été. On emploie pour cette opération des gens qui y sont experts.

HOQUET (le) est un mouvement irrégulier, causé par la convulsion des muscles de l'estomac : elle vient ordinairement par trop de plénitude, quelquefois par inanition : ce dernier est dangereux. Lorsque le Hoquet provient de la qualité ou quantité de viandes, qui engendrent des humeurs âcres, le meilleur remède est la diette : on peut encore user des remédes suivans. Mâchez trois ou quatre grains de poivre : ou prenez quatre gouttes d'huile exprimée de graine d'aneth, mêlé avec demi-once d'huile d'amandes douces : ou buvez un verre de vin dans lequel on a fait bouillir des graines de pavot blanc, de carottes, de pourpier, d'aneth, un demi gros de chaque.

HOUBLON. Plante annuelle, dont les feuilles ressemblent assez à celle de la coulevrée. Ses fleurs portent quantité de petites cloches jaunâtres qui renferment une graine noire & amére : c'est cette graine dont la bierre est principalement composée. On cultive une grande quantité

de houblonniéres dans tous les pays où la bierre eſt d'un grand uſage, comme en Flandres & en Angleterre. Le Houblon croît naturellement le long des hayes & des ruiſſeaux; le Houblon mâle eſt le plus eſtimé, c'eſt celui qui porte le fruit, il croît en ſerpentant.

Le Houblon demande un terrein un peu gras & point pierreux, on doit le labourer à l'entrée de l'hiver & à la fin, y faire des trous d'environ un pied en tous ſens, & à quatre pieds de diſtance, & que l'on remplit de fumier à la fin de Mars: on met des boutures de Houblon dans chacun de ces trous. Lorſqu'il a pouſſé à la hauteur d'un pied, on fiche en terre de petites perches comme pour ramer des haricots, mais en les mettant à la rame, on doit tourner le Houblon de gauche à droite, afin que le ſoleil l'attire. Enſuite on jette de nouvelle terre autour de chaque plante. Au mois de Mai on donne un troiſiéme labour: vers Décembre on met un demi-pied de fumier ſur chaque motte de Houblon; on bêche la terre & on renfouit le fumier. En Mars on bêche encore, & à la fin du mois on le taille, c'eſt-à dire, qu'on coupe tout le vieux bois à raz du cœur de la plante. En Avril on plante à côté de chaque motte de Houblon de groſſes perches de bois blanc, & on y lie le Houblon avec de bon fil. En Septembre, & dès qu'il jaunit, ce qui en marque la maturité, on les coupe avec la faucille, c'eſt-à-dire, qu'on coupe les ſarmens à deux pieds de terre: puis on détache toutes les cloches. Enfin on le fait ſécher dans un lieu fait exprès ſur une grande grille de bois, ſous laquelle on fait un grand feu: enſuite on l'emploie pour la bierre. On le vend au pois tout emballé: ce n'eſt guére qu'à la troiſiéme année qu'on peut eſpérer beaucoup de fruit de cette plante.

Il y a une roſée farineuſe & mielleuſe qui tombe en été au lever du ſoleil dans le tems que le Houblon eſt en fleur: elle fait ſécher & conſumer les feuilles, & ruine quelquefois la récolte. Pour détourner les mauvais effets de cette roſée, il n'y a pas de reméde plus ſûr que d'arracher ſur le champ toutes les feuilles du Houblon, car les ſemences repouſſent d'autres feuilles: par là on peut ſauver au moins la moitié, & quelquefois ſes deux tiers de la récolte ordinaire. On peut encore employer avantageuſement le fumier de porc dans des Houblonniéres: il faut qu'il ſoit cru & non pourri: on doit en couvrir les foſſes à Houblon, tant en automne que dans le printems. Les feuilles & ſarmens des Houblons choiſies jeunes, ſont d'un grand ſoulagément en hiver pour les beſtiaux.

HOUE. Inſtrument de Vigneron: c'eſt une eſpéce de bêche renverſée, qui a un fer large & plat, poſé ſur un manche de deux pieds & demi de long: il y a des Houes

fendues en deux parts, qui ſont un peu pointues pour travailler dans les terres fortes & pierreuſes.

HOUX. (le) Buiſſon toujours verd, dont on fait des houſſines & des manches de fouet. Son bois eſt dur, & ſes branches fléxibles & luiſantes, & environnées de piquans : on tond cet arbriſſeau comme on veut : il ſe plaît dans les pays froids & les terres legéres.

HUILE (l') eſt une liqueur onctueuſe, graſſe & inflammable : elle eſt compoſée de parties branchues & qui s'accrochent les unes aux autres. On tire l'huile de pluſieurs ſortes de fruits, & principalement des olives, des noix, des amandes, des coings : on la tire auſſi de certaines plantes, comme la navette, & même on en tire du corps des animaux.

HUILE D'OLIVE. Maniére de la faire : 1. on ne doit cueillir les olives que lorſqu'elles ſont très-mûres, ce qu'on connoît à une couleur rougeâtre : c'eſt ordinairement au mois de Décembre : 2. les étendre ſur le plancher, les nettoyer, les laver, les laiſſer s'échauffer dix ou douze jours ſur le pavé ; 3. les mettre dans des cabas ſur le preſſoir, les écraſer d'abord doucement. La premiére Huile tirée de cette premiére expreſſion eſt la meilleure : en général, l'Huile qui eſt la plus legére, la plus tranſparente & ſans odeur, eſt la plus eſtimée. L'Huile commune qui eſt de moindre qualité eſt celle qui ſe fait en jettant de l'eau ſur le marc que l'on preſſe plus fortement. L'Huile la plus groſſiére ſe tire de la derniére preſſion. Comme ces différentes Huiles ſe ſéparent de l'eau en nageant deſſus, on les tire dans des vaiſſeaux à part pour pouvoir les connoître, il n'y a que la lie qui ſe précipite au fond. L'huile de noix ſe fait de la même maniére, ſi ce n'eſt qu'on dépouille avant, les noix de leur coque.

HUILES pour les remédes. Les unes ſont préparées par coction, d'autres par infuſion, d'autres par expreſſion : il y en a de beaucoup de ſortes dans la Pharmacie. Voici quelques-unes des plus en uſage.

HUILE *verte vulnéraire*. Cette Huile ſe prépare par coction : prenez demi-livre d'huile d'olive & autant d'huile de lin ; faites-les bouillir enſemble dans une poële ſur du feu de charbon : retirez la poële du feu : la ſſez bien refroidir le mêlange, & y filez une livre de térébenthine commune : remuez le tout pendant une demi-heure avec une ſpatule de bois : remettez la poële un peu de tems ſur le feu ; puis y verſez petit à petit une once de verd-de-gris en poudre ſubtile, en remuant bien le tout un peu ſur le feu, & mettez enſuite l'Huile dans une cruche de grès.

Cette Huile eſt excellente pour les plaies, bleſſures,

fleurtriſſures, foulures, chûtes de hauteur en frotte la partie, l'ayant échauffée auparavant avec un linge bien chaud dans la même huile : on laiſſe le premier & le ſecond apareil, chacun vingt-quatre heures ; puis on y met une emplâtre de diapalme.

HUILE *de tartre par défaillance.* Elle ſe prépare par infuſion & par décoction. Prenez le tartre ou la lie ſéche qui tient aux douves des futailles, mais non des deux fonds qui eſt trop ſale, & dans leſquelles il y aura eu de bon vin blanc plutôt que du rouge. Pulvériſez ce tartre ſubtilement : enfermez-le dans un ligne ou une veſſie de cochon : mettez-le cuire ſous des cendres chaudes juſqu'à ce qu'il blanchiſſe : vous connoîtrez qu'il ſera aſſez brûlé s'il devient clair, ou s'il pique la langue : alors pulvériſez-le, & le mettez au fond d'un ſac qui ſe termine en pointe : il faut le pendre en l'air à quelque bâton dans la cave pendant huit jours, juſqu'à ce qu'il ſoit réſout en huile : ſi elle ne coule pas, ſerrez & exprimez le ſac ayant mis deſſous un vaiſſeau de verre pour recevoir la liqueur qui en diſtillera, & qui reſſemble à une eau rouſſâtre & âcre.

Elle eſt bonne pour toutes les affections de la peau, gratelle, teigne, d'artres, plaies, ulcéres, verrues, rides du viſage qu'elle nétoie, elle blanchit le cuivre & l'argent, ôte les taches du linge, ſi on les en frotte lorſqu'elles ſont chaudes.

HUILE d'amandes douces. Cette Huile ſe tire par expreſſion. Prenez des amandes douces dépouillées de coquilles récemment ſéchées : eſſuyez-les fortement dans pluſieurs linges un peu rudes ſans les peler : pilez-les dans un mortier de marbre juſqu'à ce qu'elles ſoient bien en pâte. Enveloppez cette pâte dans un ſac ou morceau de toile forte : mettez-la entre deux plaques de bois de noyer à la preſſe ; poſez deſſous un plat de fayance ou d'étain, & preſſez doucement la matiére au commencement pour faire couler l'huile peu à peu, ſans que la toile ſe créve ; enſuite vous le preſſerez le plus fortement que vous pourrez, & il en ſortira une huile claire que vous garderez dans une bouteille.

Cette huile adoucit les âcretés de la trachée-artére & de la poitrine : apaiſe les douleurs de la colique néphrétique, les tranchées des femmes en couche & celles des petits enfans : la doſe eſt depuis deux dragmes juſqu'à une once & demie.

L'Huile de noix peut ſe faire de la même maniére : elle eſt bonne en lavement pour apaiſer les coliques, foulures, piquûres de nerfs, ulcéres, galle, dartre.

HUILE de laurier, elle ſe fait par expreſſion. Prenez une bonne quantité de bois de laurier nouvellement cueillies : concaſſez-les bien, & les mettez dans une grande chaudie-

re, verſez deſſus aſſez d'eau pour qu'elle couvre d'un pied les baies : faites bouillir la matiére pendant une heure au moins, puis coulez la liqueur toute bouillante : exprimez le marc à la preſſe le plus fortement qu'il ſe pourra : laiſſez refroidir la colature, & vous trouverez une Huile verte & figée nageant ſur l'eau, c'eſt l'Huile de laurier, battez de rechef le marc preſſé ; mettez-le bouillir dans de nouvelle eau, ou dans la même, exprimez-le comme auparavant ; & après avoir laiſſé refroidir l'expreſſion, recueillez l'Huile qui ſurnagera : elle ne ſera pas ſi belle, ni ſi bonne que la premiére ; mettez-la à part.

L'Huile de laurier amollit, & fortifie les nerfs : on s'en ſert pour la paralyſie, pour la goutte ſciatique, pour réſoudre les tumeurs, pour les catarres, la colique venteuſe. On en frotte chaudement les parties : on en mêle dans les lavemens depuis demi-once juſqu'à une once & demie ; on fait de même l'Huile de geniévre.

HUILE de lin. *Voyez* LIN.

HUILE de Vénus. Liqueur eſtimée : c'eſt une eſpéce d'eſcut ac fort cordial : les graines du chervi, du carvi & celles du docus en ſont la baſe, & on y ajoute du macis. Mettez toutes ces matiéres enſemble dans l'alambic avec de l'eau-de-vie & un peu d'eau : diſtillez-les ſur un feu ordinaire, ſans tirer de flegmes. Les eſprits étant tirés, faites fondre du ſucre dans l'eau bouillante : lorſque le ſirop eſt fait & qu'il eſt froid, verſez-y les eſprits diſtillés, & mettez-y ſur le champ une teinture de ſafran faite comme celle de l'eſcubac.

La recette pour quatre pintes d'Huile, eſt une once de carvi (c'eſt une plante qui vient dans la Carie) elle eſt groſſe, blanche & d'un goût aromatique : une once de chervi, une once de docus creticus, deux gros de macis, le tout pilé avec quatre pintes d'eau de-vie & une chopine d'eau ; & pour le ſirop quatre livres & demie de ſucre & une pinte d'eau bouillante : pour la teinture un demi-ſeptiers d'eau bouillante, dans laquelle on fait infuſer deux gros de ſafran, & on la preſſe juſqu'à ce que la couleur en ait été bien tirée.

HUITRES. Poiſſons ou coquillages de mer qui naiſſent entre deux écailles ; on les mange, ou crues avec du poivre deſſus, ou en ragoût, & de cette ſorte : Ouvrez vos Huîtres, mettez-les égoutter ſur un tamis, avec un plat au-deſſous : faites fondre un morceau de beurre frais dans une caſſerole, puis jettez-y une pincée de farine, & faites un roux, ajoutez-y de petites croûtes de pain ; jettez vos Huîtres dans ce roux, faites-leur faire cinq ou ſix tours ſur le feu, aſſaiſonnez-les de poivre, perſil, ciboule, & mouillez-les moitié de leur eau ou de bouillon de poiſſon

si vous en avez, sinon d'eau chaude, & voyez si le ragoût a de la pointe.

HUMEURS FROIDES. (onguent contre les) Prenez des fleurs de troesne telle quantité qu'il vous plaira, mettez-les dans une bouteille de verre remplie au tiers d'huile d'olive, laissez la bouteille au soleil jusqu'à ce que les fleurs étant fondues, le tout se change en un baume, dont on pansera tous les jours les Humeurs froides, les écrouelles ou ulcéres, & les tumeurs scrophuleuses.

HURE DE SANGLIER. Piéce du sanglier dont on fait beaucoup de cas dans les grandes tables.

MANIERE de l'aprêter. Faites-la d'abord passer par un feu clair, puis frottez-la bien fort avec une brique pour en ôter le poil; nettoyez-la bien avec un couteau : déssoffez-la, ôtez les deux mâchoires, séparez la peau en dessous, mais laissez-la tenir par-dessus : faites pénétrer du sel dans toute la chair; recouvrez-la de la peau, ficelez-la, enveloper-la dans un linge; mettez-la dans un grand chaudron presque plein d'eau, avec toute sortes de fines herbes, feuilles de laurier, clous de girofle, muscade écrasée, sel, poivre, oignon, panne de cochon : lorsqu'elle est à demi cuite, versez dans le chaudron la valeur d'une pinte de bon vin & achevez de la faire cuire : ce n'est pas trop de dix à douze heures pour qu'elle soit cuite comme il faut; étant cuite, laissez-la refroidir dans son bouillon : ensuite retirez-la, on la sert dans un plat toute chaude, entiére ou par tranches.

HYDROMEL. Liqueur en usage dans les pays où le raisin ne peut faire de bon vin, comme en Pologne & en Moscovie. Mettez dans un chaudron de l'eau de fontaine ou de riviére : faites-y dissoudre la quantité necessaire de miel blanc, c'est-à-dire, une livre de miel sur six livres d'eau; faites bouillir le tout & écumez le miel : on connoît que le tout est cuit lorsqu'en mettant un œuf dedans, il surnage : ensuite versez la liqueur dans un tonneau imbu d'esprit de vin, ou de bonne eau-de-vie; on peut y mettre aussi de la canelle ou du girofle pour lui donner du goût. N'emplissez point le tonneau tout-à-fait, ne le bouchez qu'avec du linge ou du papier, de peur qu'il ne creve par la fermentation : exposez-le au soleil pendant la Canicule, ou dans une étuve. Quand il commence à fermenter, débouchez le tonneau pour laisser sortir l'écume : ne le remuez point, le premier feu étant passé, bouchez-le bien, & mettez-le à la cave : pour être bon, il faut qu'il soit clair, doux & piquant.

Autre maniére de faire l'Hydromel. Mettez dans un vaisseau de cuivre étamé quatre livres de miel blanc & vingt livres d'eau de pluie : faites-les cuire ensemble par un petit feu, jusqu'à la consommation d'environ le tiers de l'humi-

cité, & cependant écumez la liqueur : versez-la dans un baril seulement jusqu'aux deux tiers : exposez-la à la chaleur du soleil, ou dans une étuve pendant quarante jours, ou jusqu'à ce que la liqueur ne fermente plus, l'agitant de tems en tems ; ensuite bouchez-le avec le bondon, & gardez dans la cave.

Il fortifie l'estomac, réjouit le cœur : il est propre pour exciter le mouvement des esprits, il est aussi agréable au goût que du vin d'Espagne : on s'en sert deux ou trois mois après qu'il est fait. Il s'apelle Hydromel vineux selon cette dernière maniére.

HYDROPISIE, maladie des plus difficiles à guérir. Celle qui dérive du propre vice du foie se guérit rarement. L'hydropisie est un amas de sérosités extravasées, ce qui arrive lorsque la lymphe s'échape du sang, inonde les muscles, ou les parties graisseuses qui sont sous la peau. On distingue l'Hydropisie par divers noms, selon les divers endroits qui sont occupés par l'eau panchée.

1. L'Hydropisie de *poitrine*, est un épanchement d'eau dans la poitrine : on la reconnoît pour telle lorsque le malade est attaqué d'une difficulté de respirer, sur-tout vers le soir ; qu'il est obligé de passer les nuits entiéres dans un fauteuil, en s'apuyant en devant sur une table. Pour remédier à cette maladie, on doit mettre en usage les purgatifs & les apéritifs, & s'ils ne font rien, on doit en venir à l'opération de l'empiême.

2. L'Hydropisie *ascite* vient également d'une humeur aqueuse qui inonde le ventre, c'est la plus ordinaire de toutes : on la connoît par l'élévation du ventre & la maigreur de tout le corps, & par le sentiment d'une eau flottante dans le ventre. En outre le ventre tombe du côté où le malade se couche, le nombril s'allonge : la région des reins forme ce qu'on apelle le bourlet : les pieds & les jambes s'enflent : le malade a une soif ardente, & une difficulté de respirer. Cette espéce d'Hydropisie est très-difficile à guérir, & elle a besoin de fréquens purgatifs pour évacuer les sérosités : mais pour faciliter l'effet des remédes, on doit, avant que de les pratiquer, faire la ponction. 2. Le malade doit, autant qu'il peut, s'abstenir de boire, ne manger que des viandes desséchantes, pain sec, chair bien rôtie, s'abstenir de tout potage & fruits, & faire le plus d'exercice qu'il pourra.

Remède pour cette sorte d'Hydropisie. Prenez des limaçons avec leurs coquilles, faites-en un cataplasme : apliquez le tout sur le ventre, & l'y laissez jusqu'à ce qu'il se détache de lui-même : donnez au malade deux fois la semaine plein la moitié d'une coquille d'œuf de jus de racine d'iris

de jardin, dépuré par réſidence avec eau mêlée, & un jaune d'œuf frais à demi cuit.

3. L'Hydropyſie apellée *tympanite* eſt auſſi un amas d'eau dans le ventre, mêlée de vents : dans cette ſorte d'Hydropiſie, le ventre étant frapé rend un ſon aprochant de celui du tonneau : il ne tombe pas du côté que le malade ſe tourne : les pieds & les jambes ne ſont point enflés. Le malade doit s'abſtenir de viandes ſolides, ſur-tout le ſoir ; il peut encore uſer du reméde ſuivant. Prenez une dragme de racine d'aunée, autant de baies de geniévre & autant de réglisſe : mêlez le tout & le réduiſez en poudre, faites prendre au malade une dragme de cette poudre dans un demi verre de vin blanc, pendant trois jours, & le matin.

Il y a encore une autre ſorte d'Hydropiſie apellée *Leucophlegmatique*, dans laquelle les jambes & le viſage ſont enflés & ſouvent froids. On doit uſer de remédes qui évacuent le phlegme : on peut encore ſe ſervir du reméde ſuivant. Faites bouillir trois dragmes de tendrons de couleuvrée, dans la décoction de laquelle vous ferez infuſer trois dragmes de ſéné, & y délayerez une once de ſyrop de nerprun.

Après les purgatifs, on doit employer les ſudorifiques, qui ne vaudroient rien dans les autres eſpéces d'Hydropiſies. Pour cet effet, uſez de ce reméde : prenez demi-once de baies de geniévre concaſſées, faites-les bouillir avec une chopine d'eau & chopine de vin blanc à la réduction de la moitié : faites-en deux doſes que le malade prendra deux jours de ſuite le matin un peu tiédes, & couvrez-le un peu plus qu'à l'ordinaire.

Ou bien apliquez ſur les parties enflées des feuilles vertes de bardanes légerement broyées : elles attirent les eaux par les pieds.

Autres Remédes. Les fricions, l'éxercice, les bandages, ſont des moyens qu'on doit mettre en uſage autant que les malades peuvent les ſuporter. Les topiques propres à fortifier ſont quelquefois bons, & même on dit qu'ils ont guéri cette maladie : telle eſt, par éxemple, une fomentation de plantes aromatiques bouillies dans le vin, fréquemment apliquées ſur le ventre. Les purgatifs, répétés auſſi ſouvent que les forces du malade le peuvent permettre, ſont auſſi très-utiles ; mais il faut y joindre des corroborans & des diurétiques, & en faire uſage les jours d'intervalle entre la purgation. Un Médecin célébre (M. Savary) aſſure avoir guéri pluſieurs Hydropiques avec une ſimple infuſion de baies de geniévre dans du vin blanc coupé avec parties égales d'eau nitrée à la doſe de trois verres par jour, en y ajoutant de tems à autre cinq ou ſix grains de poudre de ſcille ſur chaque verre : mais il avoit fait continuer l'uſage de ce remé-

de pendant long-tems : il ajoute qu'il lui parut propre à évacuer les eaux par la voie des urines, & à fortifier le ton des solides, & que son effet est beaucoup plus sûr dans la bouffissure, que dans l'Hydropisie ascite, & lorsqu'on a déja fait la ponction. Cependant il convient qu'il a trouvé beaucoup d'Hydropiques sur lesquels ce reméde n'a fait ni bien ni mal : d'où il conclut qu'il faut prendre conseil des circonstances, & avoir, dit-il, plus d'une corde à son arc. *Journ. Econ.* 1761.

En général, les Hydropiques doivent s'abstenir de tous les alimens crus & indigestes, & capables de causer des vents, souper fort legérement, ne boire que de la tisane, ou tout au plus un demi-septier de vin, & préférer le blanc au rouge : leur potage doit être fort mitonné, & le bouillon presque tari : ne manger que du rôti ou des œufs frais, ou de la gelée de viande, ou des biscuits : prendre trois bouillons à la viande par jour, & faire autant d'éxercice que leurs forces le permettront.

Il est prouvé par plusieurs expériences raportées dans le Journal d'Angleterre, que des personnes Hydropiques ont été guéries sans autre reméde que de se faire frotter, avec la main un peu chaude, le ventre d'huile d'olive tous les jours matin & soir jusqu'à guérison pendant trois semaines.

HYPOCONDRIAQUES. (affections) Prenez deux gros de limaille d'acier rouillée enfermée dans un nouet ; une demi-once de racines de bugloſe & du fraisier ; des feuilles d'oseille, de bourache, de pourpier & de la laitue, de chacune une demi-poignée ; une pomme coupée par morceaux, un demi-gros de rhubarbe concassée & enfermée dans un nouet. Faites bouillir le tout avec une demi-livre de rouelle de veau dans suffisante quantité d'eau, qu'on réduira à deux bouillons ; on en prend un le matin & l'autre le soir. Ces bouillons purifient le sang, tempérent les humeurs, levent les obstructions des viscéres : on s'en sert dans la cachexie, la mélancolie, la chaleur d'entrailles, les constipations, & dans toutes les affections hypocondriaques, & ils sont fort bons pour les tempéramens secs, bilieux & échauffés. On doit les prendre au printems & en automne, en se purgeant quelques jours après les avoir commencés, & en les finissant. Voyez *Dyssenterie & Mélancolie.*

HYPOCRAS. Mettez deux pintes de bon vin dans une terrine ; pilez un demi-gros de bonne canelle, un ou deux grains de poivre blanc, un peu de poivre long, la moitié d'une petite feuille de fleur de muscade, deux douzaines de grains de coriandre, le tout pilé séparément ; une livre ou cinq quarterons de sucre concassé, puis six amandes douces, un demi-verre de bonne eau-

de-vie : mettez tout cela dans votre vin ; laissez infuser le tout pendant une heure : couvrez-le exactement, remuez de tems en tems, avec une cuiller pour faire fondre le sucre : l'infusion étant faite, mettez-y un demi-verre de lait. Passez le tout à la chausse : remuez deux ou trois fois dans la chausse la premiére liqueur qui tombe, jusqu'à ce qu'elle soit claire, & bouchez bien la bouteille où sera tombée la liqueur ; il faut qu'elle soit pleine, & qu'on y ait mis un entonnoir. L'hypocras fortifie l'estomac, le cœur, le cerveau ; il nuit aux bilieux & migraineux.

HYPOTHEQUE. (l') On apelle ainsi le gage ou sûreté que donne sur ses immeubles un Débiteur à son Créancier, c'est-à-dire, qu'il les engage & les affecte au payement de sa dette. Il y a deux sortes d'Hypothéques : la légale, & la conventionnelle. L'Hypothéque légale ou tacite, est celle qui est introduite par la loi sans la convention des Parties. Par éxemple, la femme a une hypothéque tacite tant sur les biens de ceux qui lui ont promis la dot que sur ceux de son mari : le mineur l'a pareillement sur les biens de son tuteur, pour le reliquat de son compte, le légataire sur les biens du testateur.

L'hypothéque conventionnelle s'acquiert : 1, en vertu d'un contrat passé par-devant Notaire : 2, par les Jugemens ou Sentences de condamnations sur les biens du condamné, du jour qu'elles ont été rendues, pourvu qu'elles aient été confirmées par Arrêt, ou qu'il n'y en ait point eu d'apel : 3, par les promesses sous seing privé, mais seulement du jour qu'elles sont reconnues en Justice, ou qu'elles ont été reconnues véritables, si le Débiteur les avoit déniées.

L'Hypothéque produit deux effets : le premier est le droit de suite sur les immeubles hypothéqués, c'est-à-dire, que le Créancier qui a hypothéque sur un immeuble, ne perd point son hypothéque quoique le Débiteur ait aliéné cet immeuble ; mais il a droit de faire assigner le tiers-acquereur en déclaration d'hypothéque pour le faire condamner à abandonner & déguerpir l'immeuble ou payer la dette. Ce droit de suite n'a lieu que sur les immeubles : car à l'égard des meubles, les Créanciers hypothéquaires n'ont point d'action contre les Acquereurs, quand les meubles sont une fois hors des mains du Débiteur, parce qu'en France les meubles n'ont point de suite par hypothéque. Il faut remarquer que le privilége sur les immeubles donne le même droit de suite que l'hypothéque.

Le second effet de l'hypothéque est le droit de préférence, que les plus anciens Créanciers en hypothéque ont contre les Créanciers postérieurs sur le prix des immeubles vendus

en justice, pourvu qu'ils se soient opposés au décret.

L'Hypothéque est éteinte : 1. par l'extinction & le payement de la dette : 2. par la prescription, lorsque les Créanciers ont laissé jouir le tiers Acquereur de l'immeuble hypothéqué sans trouble & sans empêchement, après dix ans entre presens, & vingt ans entre absens âgés & non privilégiés : 3. lorsque l'immeuble a été vendu par décret, & que les Créanciers hypothéquaires ne s'y sont pas opposés : 4. lorsque le tiers Acquereur d'un office, ou d'une rente sur l'Hôtel-de-Ville a fait sceller ses provisions, ou ses lettres de ratification, sans aucune opposition de la part des Créanciers.

Les immeubles hypothéqués aux Créanciers d'un Débiteur, peuvent être vendus de plusieurs maniéres : 1. volontairement par le Débiteur : 2. par decret : dans ce cas, les Créanciers hypothéquaires sont colloqués sur le prix suivant l'ordre de leurs Hypothéques, lorsqu'ils ont formé leur opposition au décret.

HYPOTHEQUE. (déclaration) C'est une demande faite par un Créancier contre l'Acquereur d'un immeuble affecté & hypothéqué à une rente ou à une dette due par le Vendeur. Pour faire assigner en déclaration d'Hypothéque, il faut avoir un titre qui porte éxécution parée, c'est-à-dire, un Acte par-devant Notaire, ou un Jugement qui puisse s'éxécuter sans délai, afin qu'il ait la force de faire sortir l'héritage de la main de l'Acquereur, & le faire passer en celle de la Justice, pour ensuite le faire décreter sur un Curateur, & se faire payer de son dû sur les deniers de la vente. Mais avant d'intenter cette demande, on est tenu de discuter le Débiteur, c'est-à-dire, de saisir & faire vendre tous ses biens avant de pouvoir agir par déclaration d'Hypothéque contre un tiers détempteur.

2. On ne peut intenter cette demande que contre l'Acquereur de l'immeuble aliéné par le débiteur : 3. on ne la peut faire contre celui qui n'a point acquis l'héritage du Débiteur du Créancier, mais d'un autre qui en étoit Propriétaire ; car il faut que le titre d'acquisition procéde du Débiteur du Créancier qui forme cette demande : ainsi celui qui ne tient l'héritage qu'à titre de Fermier, ne peut être assigné en déclaration d'hypothéque, parce qu'il n'est pas propriétaire. Lorsque l'Acquereur de l'héritage ne peut par aucun moyen défendre à la demande en déclaration d'hypothéque, il doit se libérer en reconnoissant la rente, & en payant les arrérages échus, ou abandonner l'héritage par un acte de déguerpissement qu'il fait au Greffe de la Jurisdiction, & qu'il fait signifier au Demandeur ; alors l'héritage est vacant, & on lui crée un Curateur.

HYSSOPE. Plante aromatique qu'on cultive dans les jardins, où on la met en bordure : elle eſt de bonne odeur, elle ſe multiplie mieux par rejettons que de graine, il faut les déplanter tous les deux ans. On fait uſage de ſes feuilles dans les maladies du poumon, comme la toux, l'aſthme, mais les fleurs ſont préférables aux feuilles : on en fait un ſyrop & un vin aromatique.

J

JACHERES. On apelle ainſi les terres qu'on laiſſe repoſer. Voici les avantages que l'on retire des Jacheres. Un bon Econôme, qui laiſſe repoſer tous les ans le quart ou le tiers de ſes terres alternativement, épargne par-là : 1. le tiers du bétail néceſſaire, tant pour les labours que pour les charrois, achat & nourriture des chevaux, frais du Charron & du Maréchal : 2. les gages & nourriture de deux Domeſtiques : 3. le tiers de la ſemence : 4. les fruits en ſont plus purs, ils ſont mieux débarraſſés des mauvaiſes herbes : 5. la terre pouſſe plus de tiges & de plus grands épis, & on recueille plus de grain & autant de paille qu'auparavant & plus forte, ce qui rend le fumier meilleur : ainſi, la terre fait preſque la reſtitution de ce qu'elle avoit manqué de raporter : 6. les frais de la récolte ſeront moindres, il faudra moins de fourage pour les beſtiaux, & on poura les conduire dans les chaumes : 7. les travaux du labourage ſe pourront faire plus à l'aiſe & avec plus d'ordre.

JACINTHES. La Jacinthe eſt une plante bulbeuſe : il y en a beaucoup de ſortes & toutes différentes par leurs couleurs. Ses fleurs reſſemblent à de petits godets qui ſortent de leur tige, attachés ſéparément ſous une petite queue. Les jacinthes orientales ſont fort eſtimées des Fleuriſtes, ſur-tout lorſqu'elles ſont doubles, c'eſt-à-dire, qu'elles ſont d'un beau bleu ou de couleur de porcelaine. Les jacinthes veulent être expoſées au ſoleil, & dans une terre de potager : on leur donne la profondeur d'un demi-pied, & autant de diſtance de l'un à l'autre, & au bout de trois ans on les léve. Il y a encore les jacinthes d'inde qui ſont de deux ſortes : la premiére eſt le polianthe étoilé, qui produit à ſa cime comme un gros épi, compoſé de pluſieurs boutons, leſquels s'écartant forment un bouquet d'étoiles variées de blanc & de bleu. La ſeconde eſt la tubéreuſe : celle-ci eſt compoſée de pluſieurs tiges, qui ſoutiennent à leurs extrémité des fleurs blanches d'une odeur agréable mais très-for-

te, & qui porte à la tête de bien des perſonnes : cette plante n'ouvre que quatre ou cinq de ſes feuilles à la fois, elles ont la figure & la blancheur des jacinthes orientales : elle ſe multiplie d'oignons qui ſont fort gros, & elle demande le grand ſoleil.

JALAP. Racine médecinale qui vient des Indes Occidentales : la bonne eſt de couleur griſe, d'un goût un peu âcre, difficile à rompre avec les mains ; elle purge beaucoup & principalement les ſérofités. Son uſage eſt dans l'hydropiſie, la goutte, les obſtructions. La doſe en ſubſtance eſt de demi-ſcrupule à un ſcrupule : la meilleure maniére de donner le Jalap, c'eſt en boiſſon dans du vin blanc qu'on a fait infuſer vingt-quatre heures avant que de le prendre, parce que le vin a alors tout le tems d'ouvrir les pores de la plante, & de le diſpoſer à agir avec plus de facilité, c'eſt un excellent purgatif dans tous les cas où il s'agit de faire évacuer des humeurs ſéreuſes : mais on ne doit point le donner dans les fiévres aiguës, ni aux perſonnes d'un tempérament ſec & chaud.

JALLONS. Inſtrument de nivellement ; ce ſont des bâtons bien droits, hauts de cinq à ſix pieds, bien unis ſur le bout d'en-haut, où l'on met un papier blanc pour qu'on les voie de loin bien diſtinctement.

JAMBES (foibleſſe des) Reméde. Trempez des linges pliés en ſept ou huit doubles dans l'eau de colcothar (c'eſt une eau dans laquelle on a fait infuſer pendant dix à douze heures pluſieurs grains de colcothar ; par éxemple, douze grains ſur trois chopines d'eau commune) : remuez le vaſe où eſt cette eau, avant que de vous en ſervir, & faites-en la quantité néceſſaire : apliquez les linges ſur les jambes. Si on fait uſage de ce reméde pour des enfans, on leur aplique des compreſſes, non-ſeulement ſur les genoux & les jambes, mais ſur les reins. La vertu de cette eau leur fortifie les jambes & les fait marcher bien plutôt ; elle eſt encore fort bonne pour les dépôts d'humeurs ſur les genoux, & autres parties dont ils empêchent l'uſage, comme éréſipele, contuſion, brûlure, chûte de fondement & de matrice, pourvu que les ligamens ne ſoient pas rompus.

Autre reméde. Prenez des feuilles d'yéble, de marjolaine & de ſauge, de chaque par égale quantité. Pilez-les bien, exprimez-en le ſuc, verſez-le dans une bouteille ; bouchez la bouteille avec de la pâte ; envelopez même de la pâte la bouteille entiére ; mettez-la au four échauffé à l'ordinaire, & l'y laiſſez autant de tems qu'il en faut pour cuire un gros pain, puis ôtez la : laiſſez-la refroidir : ôtez la pâte ; caſſez la bouteille, prenez la matiére que vous trouverez épaiſſe en forme d'onguent. Faites fondre cet onguent avec de la moelle de jarret de veau par égales parties de l'un

&

& de l'autre : frottez-en souvent le derriére des cuisses & des jambes. Ce reméde est fort bon, tant aux enfans qu'aux grandes personnes, dont les nerfs sont affoiblis & relâchés. *Voyez enflure & ulcére.*

JAMBES. Maux de jambes des chevaux enflées par coup de pied, ou par courses, ou longs voyages, ou autrement.

Reméde. Prenez trois pintes de lie de vin de la plus épaisse, une livre de vieux oing : faites bouillir le tout une demi-heure, puis mettez-y une livre de poix de Bourgogne, une livre de térébenthine commune, une livre de miel commun, mettez-les sur le feu jusqu'à ce que le tout soit incorporé ; ajoutez-y huit onces de bol fin en poudre & ôtez du feu : remuez encore un quart-d'heure, apliquez ce reméde au mal de la jambe.

Ou si l'enflure vient d'un coup de pied, prenez demi-septier de bon vinaigre, demi-livre de graisse blanche, & une once de fleurs de soufre : mêlez bien le tout, & graissez l'endroit où il y a enflure.

Maux de jambes des chevaux causés par les crevasses & les mauvaises eaux. Les crevasses viennent aux pâturons, c'est une humeur âcre qui les fait ouvrir.

Reméde. 1. Coupez le poil en cet endroit : s'il n'y a aucune enflure on y aplique l'onguent de Cocher pour les dessécher : si la chair paroît vilaine, apliquez-y de l'esprit de vitriol, & après frottez les crevasses avec de l'eau-de-vie & de l'huile de lin mêlées.

2. Les mauvaises eaux, c'est un pus âcre qui sort par les pores. Reméde, saignez le cheval ; donnez-lui tous les matins une décoction faite de buis rapé. Prenez une livre de savon noir, un verre d'esprit de vin : mettez-les avec deux onces de sel ordinaire en poudre, & trois onces d'alun brûlé : faites épaissir le tout avec un peu de farine, & apliquez-le sur le mal sans l'enveloper ; le lendemain nettoyez l'endroit avec de la lessive neuve, & réitérez l'aplication.

JAMBE d'oiseau rompue. Pour guérir les oiseaux de cet accident auquel ils sont sujets, on doit leur ôter les bâtons sur lesquels ils se perchent, & mettre leur boire & manger au bas de la cage, avec du menu foin & de la mousse tout autour.

JAMBON. On fait des Jambons de la cuisse ou de l'épaule de cochon. Maniére de les faire : 1. faites infuser pendant vingt-quatre heures, dans une saumure faite avec sel & salpêtre, du thim, du laurier, basilic, sarriette, geniévre, après avoir mouillé ces herbes avec de l'eau & de la lie de vin. Passez au clair cette saumure, & mettez-y tremper les jambons pendant quinze jours : ensuite laissez-les égoutter, & mettez-les fumer à la cheminée ; lorsqu'ils sont secs,

frottez-les avec de la lie de vin & du vinaigre. Quand vous voudrez les faire cuire, n'ôtez que le mauvais, mais point la couenne. Faites-les deſſaler dans de l'eau deux ou trois jours : mettez-les dans une marmite pas plus large qu'il ne faut & envelopés d'un torchon : mettez-y deux pintes d'eau & autant de vin rouge, racine, oignon, fines herbes, & faites-le cuire pendant cinq ou ſix heures, à petit feu : étant cuit, laiſſez-le refroidir dans ſa cuiſſon, puis retirez-le ; enlevez la couenne ſans ôter la graiſſe, & mettez par-deſſus du perſil haché, un peu de poivre, chapelure de pain, & paſſez par-deſſus une pelle rouge.

Eſſence de jambon. Garniſſez le fond d'une caſſerole de petites tranches de jambon, après les avoir bien battues, laiſſez-les ſuer ſur un fourneau ; mettez-y un peu de lard fondu & de farine : remuez le tout & le mouillez d'un jus de veau aſſaiſonné de ciboule, clous, champignons hachés, fines herbes, quelques croûtes de pain, filet de vinaigre ; tout étant cuit, paſſez-le par le tamis, ce jus vous ſervira pour toutes les ſauſſes où il entre du jambon.

Sauſſe au jambon : coupez trois ou quatre tranches de jambon : mettez-les dans une caſſerole : faites-les ſuer ſur un fourneau, poudrez-les d'une pincée de farine : mouillez-les de jus : aſſaiſonnez-les de poivre & bouquet : faites-les mitonner à petit feu : paſſez la ſauſſe au travers d'un tamis : on s'en ſert pour toutes ſortes de rôts de viande blanches.

JANTES (les) ſont les parties des roues de charrette ou de toute autre voiture, ſur leſquelles les bandes de fer ſont attachées avec de gros clous. Elles doivent être bien tournées, & elles ſe débitent depuis huit pieds huit pouces, juſqu'à trois pieds de long.

JAN ou jonc-marin. *Voyez* JONC.

JANVIER. Travaux à faire pendant ce mois. Comme le froid ou le mauvais tems obligent de reſter à la maiſon, on doit profiter de cet intervalle pour raccommoder tous les inſtrumens du labourage, tels que charrettes, charrues, harnois, & aprêter les échalas pour la vigne ; travailler aux chanvres & aux lins, ſaler les cochons. Quand le tems permet de ſortir, on doit tailler la vigne, couper les ſaules & les peupliers, fumer les arbres qui languiſſent, enter ceux qui ſont hâtifs, labourer les terres legéres, relever les foſſés, couper des bois pour les eſpaliers & les treilles ; tailler les arbres des jardins ; piocher les framboiſiers ; couvrir les plantes des fleurs qui craignent le froid ; mettre à l'abri des trop grandes pluies les anémônes & les jeunes plantes ſemées dans des pots ou caiſſes.

JAUGE, inſtrument de Jardinier. C'eſt un bâton fait exprès pour meſurer la profondeur & l'étendue des tran-

chées qu'ils font lors de la fouille des terres du Jardin, afin de les faire toutes égales.

JAUGE. (la) eſt l'art de connoître quel eſt le contenu ou capacité de quelque vaiſſeau que ce ſoit, par raport à une certaine meſure. On apelle auſſi de ce nom l'inſtrument qu'on a imaginé pour jauger, & qui en certains pays eſt une verge de bois ou de fer recourbée en l'une de ſes extrêmités, ſur laquelle ſont marquées pluſieurs diviſions, qui ſervent à faire connoître par réduction la capacité des vaiſſeaux, relativement à une meſure déterminée. A Paris & aux environs, on ſe ſert d'un bâton quarré de bois ou de métal ayant ſur chaque côté quatre ou cinq lignes de largeur, & environ quatre pieds & deux ou trois pouces de longueur.

Comme les vaiſſeaux avec les liqueurs qu'ils contiennent ont ordinairement trois dimenſions, longueur, largeur & profondeur, il faut néceſſairement avoir une meſure éxacte de ces trois eſpéces d'etendue, pour ſçavoir au juſte ce qu'ils contiennent. C'eſt ce qu'on fait en les meſurant ſur la Jauge: pour cet effet, on marque ſur cette Jauge la meſure que doit avoir chacun des vaiſſeaux, qui ſont en uſage dans le Royaume; par éxemple, ſi c'eſt un muid, un demi-muid, ou une queue, ou une demie-queue, ou une pipe, &c. ſelon l'uſage des diverſes Provinces. On peut jauger toutes les piéces irréguliéres ſur ces différentes ſortes de meſures: or, comme dans les corps longs & ronds, la largeur eſt égale à la profondeur, il ſuffit de marquer ſur la Jauge la longueur & la profondeur pour juger de la contenance d'une piéce. Ces deux dimenſions ſont marquées ſur les quatre côtes de la Jauge, diviſés en pieds de Roi; chaque pied en douze pouces, & chaque pouce en douze lignes. Le pied ſe marque par douze points poſés en face; le pouce par un ſeul point ou par une ligne entiére, ou par un trait. On marque en caractéres les différentes piéces réguliéres que l'on veut jauger: ces caractéres ou lettres ſe placent en douze points de chaque côté; l'un marque la longueur, l'autre la profondeur: on marque la qualité ou caractére du muid & du demi-muid, ſur le premier côté de la Jauge, & on marque celui de la queue d'Orleans & du quarteau ſur le ſecond, & ceux des autres Provinces ſur les deux autres côtés. Au-deſſus du caractére de chaque piéce on marque deux ou trois points, éloignés les uns des autres pour déſigner un demi-ſeptier de liqueur valant huit pintes excédant la juſte meſure du tonneau.

Pour faire uſage de cette ſorte de Jauge, on doit, 1. prendre la hauteur du fond de la piéce, & pour cela poſer la Jauge ſur un des Jables (entailles qui ſont faites dans les douves) au point où eſt marqué le pied de Roi, & éxactement

ſur le milieu du fond, qu'elle diviſera en deux parties égales : enſuite on regarde le point de la Jauge qui touche à l'autre jable : ſi ce point eſt celui du caractére de la piéce, ſon fond eſt de bonne jauge, s'il excéde, on voit de combien par les points qui marquent les demi-ſeptiers : on doit écrire le nombre de ces demi-ſeptiers excédans pour les joindre au nombre de ceux que l'on trouve en meſurant la longueur de la piéce. On doit meſurer les deux fonds pour voir ſi l'un n'a pas plus de diamétre que l'autre : faire attention á l'enflure de la piéce pour voir ce qu'elle peut donner d'excédent, & pour cela faire entrer la Jauge dans la piéce par le bondon juſqu'au fond : on voit par-là l'intervalle qu'il y a entre le diamétre du milieu & le diamétre du fond : on la raporte à l'eſpace des ſeptiers du fond, & on compte autant de ſeptiers qu'il s'en trouve de marqués par les deux excédens.

2. On prend la longueur de la piéce de la même maniére qu'on a pris ſa hauteur, & s'il ſe trouve de l'excédent, on le joint à celui du fond pour en compoſer un excédent total. On doit encore obſerver la forme & la ſituation des douves : s'il ne s'en trouve point quelqu'une enfoncée, ſi les fonds ne le ſont pas auſſi : ſi la piéce n'eſt point rognée ; car en tous ces cas, il faut diminuer par proportion, ce que l'on y trouveroit d'ailleurs d'excédent.

JARDIN (un) eſt une terre cultivée qu'on ménage ordinairement derriére une maiſon pour lui donner de l'air, pour ſe promener, & pour lui ſervir d'ornement.

Un Jardin pour être agréable & utile, doit être placé dans un bon fond de terre, c'eſt-à-dire, que la terre n'en doit être ni trop humide, ni trop ſéche, ni difficile à labourer : 2. Sa ſituation doit être à-mi-côte, parce que les terreins aprochans du vallon ſont excellens pour les potagers, & que ceux qui ſont un peu élevés conviennent aux arbres fruitiers. 3. Son expoſition doit être favorable & jouir des divers aſpects du ſoleil : celle du Midi eſt préférable à toutes les autres, tant pour les terres foibles & humides : mais dans les terres legéres, celle du Levant eſt meilleure. Au reſte, c'eſt le climat du pays qui doit ſervir de régle, car dans les pays froids l'aſpect du Midi eſt le meilleur ; d'ailleurs on doit placer les arbres ſur les côteaux dont les aſpects leur ſont le plus favorables, & à défaut de côteaux, on peut élever des murs. En général, comme il y a toujours à craindre des vents en toute ſorte d'expoſition, celles du Levant & du Midi ſont ſujettes à moins de ravages que le Couchant & le Nord, quoique cette derniére ſoit le moins eſtimée, ſur-tout pour l'aſpect principal d'un Jardin : elle eſt utile pour les fruits d'été & les légumes dans les pays tempérés. 4. Sa diſpoſition ou

figure, sur-tout pour un Jardin de propreté, & autant que le terrein peut le permettre, doit être de telle sorte, qu'il ait plus d'étendue en longueur qu'en largueur, & qu'il forme un quarré long. Le bon goût demande encore que l'étendue du jardin soit proportionnée au volume de la maison ou corps de logis principal : le parterre doit être auprès du bâtiment, & le bâtiment élevé au-dessus du parterre, afin que les fenêtres du bâtiment jouissent de la vue des fleurs qui y sont plantées. On doit laisser régner autour du bâtiment des esplanades, des boulingrins & autres piéces plates. Cependant un Jardin ne doit pas être trop découvert, de peur qu'on ne voie d'un coup d'œil toute son étendue : mais pour faire à l'œil une agréable illusion, on arrête la vue en certains endroits, par des bosquets, des salles vertes ornées de fontaines & de figures : on ménage les allées, on plante un bois pour couvrir les hauteurs, on remplit les fonds, tout doit paroître naturel.

5. Sa distribution en allées & en quarrés doit être proportionnée à l'étendue du terrein. Lorsqu'il est grand, il convient qu'on mette les fruitiers & les potagers hors du principal aspect : mais si on n'a qu'un terrein médiocre, on doit l'employer en plantes utiles, plutôt qu'en parterre & en allées d'arbres pour le plaisir. En général, la distribution la plus naturelle est de pratiquer trois allées d'un bout du Jardin à l'autre : celle du milieu doit être en face du corps de logis, être découverte, & être plus grande que les contre-allées qui régnent le long des murs : on doit couper leur longueur par deux ou trois allées de traverse : & si on en met un plus grand nombre, elles doivent tou ours se partager en quarrés égaux. Les allées sont de plusieurs sortes ; 1. les couvertures, que l'on forme avec des arbres tels que le tilleul ou l'orme, qui, par l'entrelassement de leurs branches, dérobent la vue du ciel, & font respirer un air frais ; 2. celles en perspective, c'est-à-dire, qui sont plus larges à leur entrée qu'à leur extrémité, pour leur donner plus d'aparence de longueur. Celles de traverse coupent une allée de front à angles droits. On peut ouvrir les murs à l'extrêmité des allées lorsqu'on se procure par là une agréable perspective.

Dans le milieu des quarrés, qui doivent être bordés de platebandes, on met en buisson des arbres fruitiers, & on en met en espalier le long des murs : on met du gazon ou des fleurs dans les quarrés, ou si on aime mieux le profit, on y met des légumes que l'on diversifie à chaque saison. Les platebandes, tant celles qui sont au pied des espaliers que celles des quarrés, doivent être de même longueur & n'être pas fort élevées. Lorsque le terrein est grand,

on peut diſpoſer dans des lieux convenables de petits bois en quinconces, des boſquets, des falles vertes, ornées de fontaines, de baſſins de boulingrins ou grandes piéces de gazon venu de graines de bas pré, ou avec du gazon plaqué : toutes ces piéces doivent avoir entr'elles un raport afin qu'elles s'alignent, & qu'elles faſſent des percées de vue, des enfilades, qui donnent à un Jardin un air de grandeur & de magnificence.

Lorſque le terrein eſt irrégulier, on s'aplique à corriger ce défaut ; par éxemple, s'il eſt d'une longueur exceſſive, on partage le tout en trois quarrés longs ; on fait du premier un parterre, du dernier un potager, & de celui du milieu un boſquet pour rompre la vue de cette longueur. On peut encore le varier par des cabinets de verdure, dont l'un fait face au parterre, l'autre au potager. Si le terrein eſt triangulaire, on peut lui donner une aparence de ſimétrie, en bornant le parterre par deux paliſſades dont l'une ſera ſuivie d'un petit bois coupé de pluſieurs allées, & l'autre ſervira à cacher le mur qui ſera derriére : en ce cas, pour mettre à profit les bouts des terreins qui ſont comme perdus, on en fait un verger, une pépiniére, ou une melonniére.

On doit choiſir dans le Jardin un endroit pour les fumiers, & on en fait des couches pour les melons. Les murailles d'un Jardin doivent être au moins de neuf pieds de haut : on doit faire enſorte qu'il y ait de l'eau dans les Jardins ou du moins tout proche : on doit toujours ménager une pente continuelle à un Jardin lorſqu'il n'en a pas naturellement pour empêcher que l'eau des pluies ne s'y répande.

On doit éviter ſur-tout une trop grande uniformité : pour cet effet, on diverſifie les perſpectives du Jardin, afin que l'œil du ſpectateur ſoit agréablement ſurpris lorſqu'il paſſe d'une piéce à une autre : ainſi, il aime bien mieux au ſortir d'un boſquet ou d'une paliſſade, découvrir tout d'un coup une plaine étendue, lorſqu'il ne s'y attend pas ; que ſi dès l'entrée du Jardin il voyoit toute la campagne. Telles ſont à peu près les régles qu'ont données ſur cette matiére les Auteurs les plus eſtimés.

JARDINAGE (le) On entend par ce mot tout ce qui concerne les Jardins, ou la connoiſſance même qu'on en a.

Inſtrumens & uſtenſiles propres au Jardinage, (les) ſont principalement des charrettes à fumier, des brouettes, civiéres, fourches, pelles, béches, pioches, hottes, ſcies à main, ſerpettes, greffoir, croiſſant, arroſoirs, ſarcloirs, jallons pour prendre les alignemens, ratiſſoirs, plantoirs, claies, paille, playons, cloches, &c.

JARDINIER, (un) eſt un homme qui eſt chargé de

la culture du Jardin. On doit le choisir robuste, d'un âge mur, il doit être actif, industrieux & expérimenté. On doit s'informer s'il entend toutes les parties de son art, & sur-tout la taille des arbres, parce que cette partie demande le plus de discernement : il faut qu'il sçache orner le Jardin, suivant les tems & les saisons, qu'il se connoisse en toute sorte de plantes & de fruits, en graines & en oignons, pour les semer & planter en tems convenable, &c.

JARS. C'est le mâle de l'oie. *Voyez* OIE.

JASMIN. Arbrisseau qui porte des fleurs de ce nom. Le Jasmin pousse plusieurs tiges & feuilles d'un verd brun ; ses fleurs, qui naissent par bouquets, sont blanches & d'une odeur fort douce. Le Jasmin d'Espagne porte des fleurs plus grandes & plus odorantes : elles sont blanches en dedans & rougeâtres en dehors : il vient de Provence comme les orangers. Il y a plusieurs autres sortes de Jasmins, tels que celui d'Amérique, d'Arabie, de Catalogne, le jaune d'inde de Virginie, le jaune jonquille, &c. Le Jasmin ordinaire demande d'être cultivé avec soin ; on le plante dans une terre potagére, & on lui donne quelques labours pendant l'année : on le met ordinairement le long des murs en espaliers : on le multiplie de marcottes & de boutures en Avril : on doit lui couvrir le pied pendant les gelées avec du fumier sec.

JAVAR. Maladie des chevaux. C'est une tumeur causée par une humeur corrompue & qui est contenu entre cuir & chair. Le Javar vient au derriére du pâturon : c'est une espéce de clou. Il cause de la douleur au cheval & le fait boiter, c'est quelquefois un reste de gourme que la nature pousse au-dehors, il vient aussi de quelque coup ou meurtrissure.

Reméde. Prenez du levain fait avec de la farine de seigle, & gros comme un œuf, deux ou trois gousses d'ail pilées, & une pincée de poivre ; mêlez le tout avec du vinaigre, & apliquez sur le Javar, & liez bien le tout. Ce reméde fait sortir en vingt-quatre heures le bourbillon qui est un morceau de chair pourrie. On guérit par le même reméde les Javars nerveux qui viennent dans le pâturon sur un nerf, mais il faut frotter tous les jours la jambe avec un bon onguent. A l'égard de ceux qui viennent plus haut que le boulet, sur le nerf ou à côté, & souvent vis-à-vis du mouvement du boulet, comme ils sont fort dangereux & causent une grande douleur, on doit saigner le cheval, lui faire bonne litiére afin qu'il puisse se coucher. 1. Apliquer à plusieurs reprises sur le Javar de la lie de vin toute froide pour faire tomber le bourbillon : si après la chûte du bourbillon le cheval boite encore, il faut donner au-

tour du mal une douzaine de boutons de feu & percer le cuir ; continuer à apliquer des émolliens : quelquefois on eſt obligé de ſonder le Javar avec une ſonde courbée pour découvrir le fond du mal. Si on connoît que le trou du Javar va dans les tendons ou le mouvement du boulet, il ne faut point faire d'inciſions avec le couteau de feu : mais on doit la rayer toute, des deux côtés avec le feu, depuis le jarret en bas : percer le cuir, donner un bouton de feu fort large & quelques petits boutons autour du Javar. S'il y a enflure de l'autre côté du nerf, donner cinq ou ſix boutons de feu, percer le cuir, barrer la veine avec une étoile de feu, au haut ſur le plat de la cuiſſe, & au bas au-deſſous du jarret, pour arrêter le cours des humeurs : apliquer ſur les rayes de feu de la poix noire fondue & de la bourre par deſſus : laiſſer ainſi les choſes pendant huit ou dix jours donner au cheval des lavemens avec du polictete, pour nourriture du ſon mouillé, & enſuite panſer le mal comme une plaie ordinaire avec de l'onguent. Que ſi la ſonde va droit à l'os ſans pénétrer dans les tendons ou dans les nerfs, il faut faire inciſion avec le couteau de feu tranchant, de haut en bas juſqu'à l'os, faire une bonne ouverture à l'endroit où la ſonde aboutit, & couper juſqu'au fond du mal : rayer la jambe & tout le boulet avec le feu, barrer la veine en deſſus, enſuite mettre de l'huile de laurier dans toutes les ouvertures faites avec le feu, de la filaſſe ſur l'huile, & en remettre deux jours après.

A l'égard des Javars encornés, ce mal eſt aiſé à connoître & difficile à guérir, ſur-tout au quartier de dedans. C'eſt une tumeur ſur la couronne qui provient d'une matiére corrompue formée entre la corne & le petit pied, il faut introduire la ſonde dans le trou de l'enflure, pour ſçavoir où le mal peut être ; car s'il entre beaucoup dans la corne & ſous la couronne, le quartier qui eſt au-deſſous de l'enflure ſe deſſéche & ſe ſerre, le cheval en boîte tout bas. Si on connoît par la ſonde que le mal eſt profond entre la corne & le petit pied, & ſi le trou conduit la ſonde bien bas, on doit commencer par deſſoler, couper le poil ſur l'endroit où l'on veut attaquer le tendon, ouvrir avec un bouton de feu & apliquer des cauſtiques. En général, il y a deux maniéres de les guérir ; l'une avec le feu, l'autre avec le raſoir & des cauſtiques ; on doit, ſur cela, conſulter les plus habiles Maréchaux.

JAVELLES (les) ſont les poignées d'épis que l'on étend par terre à meſure que l'on ſcie le bled, & afin qu'il ſéche avant qu'on le mette en gerbes.

JAUNISSE (la) eſt une bile répandue par tout le corps. Reméde. Prenez trois poignées de fraiſier, feuilles & racines,

cines, trois onces de raisins secs : faites cuire le tout dans de l'eau de fontaine. Usez souvent de cette boisson, qui par elle-même est agréable : ou faites infuser la racine de grande éclaire, haché menu, dans du vin, lequel prend une couleur jaune ; ou mêlez une once de poudre menue de corne de cerf, avec autant de poudre d'acier : mettez une demie-dragme de ce mêlange avec une dragme de sucre dans du jus de pois chiches, rouges, bien cuits, & le faites avaler douze ou quinze jours tous les matins à jeun au malade de la jaunisse & des pâles-couleurs.

Notez que les remédes contre la jaunisse doivent être continués long-tems, parce que c'est une maladie rebelle : ainsi, tant que les urines sont tenues & claires, il ne faut point discontinuer.

JAUNISSE des arbres. *Voyez* ARBRES.

JETS d'eau (les) sont des embellissemens des jardins : c'est un mouvement de l'eau que l'on fait élever en l'air qui procure le jet d'eau. Or, l'eau s'élance en l'air, lorsqu'après être tombée d'un réservoir par un tuyau de conduite, elle en sort par un ajutage, alors la vîtesse qu'elle acquiert en descendant, lui fait faire un jet qui est haut à proportion du réservoir.

Maniére de pratiquer un jet d'eau. 1. Lorsque le bassin est fait, il faut faire un regard à l'extrêmité de la conduite, & y mettre à l'entrée un robinet de cuivre proportionné au diamétre de la conduite, de maniére qu'il passe autant d'eau par le trou de la canelle que par le trou du tuyau. Ce robinet est pour faire vuider la conduite & pour faire monter l'eau.

2. Mettre au centre du bassin un tuyau montant qu'on apelle Souche, au haut duquel on met l'ajutage qui doit former le jet d'eau. Les meilleurs sont ceux qui n'ont qu'une sortie & qui se terminent en pointe ; il faut nécessairement que l'eau soit forcée dans ce tuyau montant & dans l'ajutage pour former le jet d'eau ; mais pour bien faire jaillir les eaux, il faut proportionner la grosseur des conduits avec la souche & l'ajutage ; c'est-à-dire, que pour faire jouer un jet d'eau, dont l'ajutage est de quatre à cinq lignes de diamétre, qui font une sortie d'un peu plus d'un pouce, il faut une conduite d'un pouce & demi de diamétre : pour un jet de six à sept lignes, il faut une conduite de deux pouces ; ainsi des autres. La régle générale est, que la sortie des ajutages doit être quatre fois plus petite que l'ouverture des tuyaux de conduite : il est constant que plus les conduites sont grosses, mieux les eaux vont. On doit encore observer que pour le succès des jets d'eau, il faut que la conduite au sortir du réservoir ait deux pouces de plus de diamétre, que dans sa construction : ainsi, si elle

te, & qui porte à la tête de bien des perſonnes : cette plante n'ouvre que quatre ou cinq de ſes feuilles à la fois, elles ont la figure & la blancheur des jacinthes orientales : elle ſe multiplie d'oignons qui ſont fort gros, & elle demande le grand ſoleil.

JALAP. Racine médecinale qui vient des Indes Occidentales : la bonne eſt de couleur griſe, d'un goût un peu âcre, difficile à rompre avec les mains ; elle purge beaucoup & principalement les férofités. Son uſage eſt dans l'hydropiſie, la goutte, les obſtructions. La doſe en ſubſtance eſt de demi-ſcrupule à un ſcrupule : la meilleure maniére de donner le Jalap, c'eſt en boiſſon dans du vin blanc qu'on a fait infuſer vingt-quatre heures avant que de le prendre, parce que le vin a alors tout le tems d'ouvrir les pores de la plante, & de le diſpoſer à agir avec plus de facilité, c'eſt un excellent purgatif dans tous les cas où il s'agit de faire évacuer des humeurs féreuſes : mais on ne doit point le donner dans les fiévres aiguës, ni aux perſonnes d'un tempérament ſec & chaud.

JALLONS. Inſtrument de nivellement ; ce ſont des bâtons bien droits, hauts de cinq à ſix pieds, bien unis ſur le bout d'en-haut, où l'on met un papier blanc pour qu'on les voie de loin bien diſtinctement.

JAMBES (foibleſſe des) Reméde. Trempez des linges pliés en ſept ou huit doubles dans l'eau de colcothar (c'eſt une eau dans laquelle on a fait infuſer pendant dix à douze heures pluſieurs grains de colcothar ; par exemple, douze grains ſur trois chopines d'eau commune) : remuez le vaſe où eſt cette eau, avant que de vous en ſervir, & faites-en la quantité néceſſaire : apliquez les linges ſur les jambes. Si on fait uſage de ce reméde pour des enfans, on leur aplique des compreſſes, non-ſeulement ſur les genoux & les jambes, mais ſur les reins. La vertu de cette eau leur fortifie les jambes & les fait marcher bien plutôt ; elle eſt encore fort bonne pour les dépôts d'humeurs ſur les genoux, & autres parties dont ils empêchent l'uſage, comme éréſipele, contuſion, brûlure, chûte de fondement & de matrice, pourvu que les ligamens ne ſoient pas rompus.

Autre reméde. Prenez des feuilles d'yéble, de marjolaine & de ſauge, de chaque par égale quantité. Pilez-les bien, exprimez-en le ſuc, verſez-le dans une bouteille ; bouchez la bouteille avec de la pâte ; envelopez même de la pâte la bouteille entiére ; mettez-la au four échauffé à l'ordinaire, & l'y laiſſez autant de tems qu'il en faut pour cuire un gros pain, puis ôtez-la : laiſſez-la refroidir : ôtez la pâte ; caſſez la bouteille, prenez la matiére que vous trouverez épaiſſe en forme d'onguent. Faites fondre cet onguent avec de la moelle de jarret de veau par égales parties de l'un

&

& de l'autre : frottez-en souvent le derriére des cuisses & des jambes. Ce reméde est fort bon, tant aux enfans qu'aux grandes personnes, dont les nerfs sont affoiblis & relâchés. *Voyez enflure & ulcére.*

JAMBES. Maux de jambes des chevaux enflées par coup de pied, ou par courses, ou longs voyages, ou autrement.

Reméde. Prenez trois pintes de lie de vin de la plus épaisse, une livre de vieux oing : faites bouillir le tout une demi-heure, puis mettez-y une livre de poix de Bourgogne, une livre de térébenthine commune, une livre de miel commun, mettez-les sur le feu jusqu'à ce que le tout soit incorporé ; ajoutez-y huit onces de bol fin en poudre & ôtez du feu : remuez encore un quart-d'heure, apliquez ce reméde au mal de la jambe.

Ou si l'enflure vient d'un coup de pied, prenez demi-septier de bon vinaigre, demi-livre de graisse blanche, & une once de fleurs de soufre : mêlez bien le tout, & graissez l'endroit où il y a enflure.

Maux de jambes des chevaux causés par les crevasses & les mauvaises eaux. Les crevasses viennent aux pâturons, c'est une humeur âcre qui les fait ouvrir.

Reméde. 1. Coupez le poil en cet endroit : s'il n'y a aucune enflure on y aplique l'onguent de Cocher pour les dessécher : si la chair paroît vilaine, apliquez-y de l'esprit de vitriol, & après frottez les crevasses avec de l'eau-de-vie & de l'huile de lin mêlées.

2. Les mauvaises eaux, c'est un pus âcre qui sort par les pores. Reméde, saignez le cheval ; donnez-lui tous les matins une décoction faite de buis rapé. Prenez une livre de savon noir, un verre d'esprit de vin : mettez-les avec deux onces de sel ordinaire en poudre, & trois onces d'alun brûlé : faites épaissir le tout avec un peu de farine, & apliquez-le sur le mal sans l'enveloper ; le lendemain nettoyez l'endroit avec de la lessive neuve, & réitérez l'aplication.

JAMBE d'oiseau rompue. Pour guérir les oiseaux de cet accident auquel ils sont sujets, on doit leur ôter les bâtons sur lesquels ils se perchent, & mettre leur boire & manger au bas de la cage, avec du menu foin & de la mousse tout autour.

JAMBON. On fait des Jambons de la cuisse ou de l'épaule de cochon. Maniére de les faire : 1. faites infuser pendant vingt-quatre heures, dans une saumure faite avec sel & salpêtre, du thim, du laurier, basilic, sarriette, geniévre, après avoir mouillé ces herbes avec de l'eau & de la lie de vin. Passez au clair cette saumure, & mettez-y tremper les jambons pendant quinze jours : ensuite laissez-les égoutter, & mettez-les fumer à la cheminée ; lorsqu'ils sont secs,

te, & qui porte à la tête de bien des perſonnes : cette plante n'ouvre que quatre ou cinq de ſes feuilles à la fois, elles ont la figure & la blancheur des jacinthes orientales : elle ſe multiplie d'oignons qui ſont fort gros, & elle demande le grand ſoleil.

JALAP. Racine médecinale qui vient des Indes Occidentales : la bonne eſt de couleur griſe, d'un goût un peu âcre, difficile à rompre avec les mains ; elle purge beaucoup & principalement les ſéroſités. Son uſage eſt dans l'hydropiſie, la goutte, les obſtructions. La doſe en ſubſtance eſt de demi-ſcrupule à un ſcrupule : la meilleure maniére de donner le Jalap, c'eſt en boiſſon dans du vin blanc qu'on a fait infuſer vingt-quatre heures avant que de le prendre, parce que le vin a alors tout le tems d'ouvrir les pores de la plante, & de le diſpoſer à agir avec plus de facilité, c'eſt un excellent purgatif dans tous les cas où il s'agit de faire évacuer des humeurs ſéreuſes : mais on ne doit point le donner dans les fiévres aiguës, ni aux perſonnes d'un tempérament ſec & chaud.

JALLONS. Inſtrument de nivellement ; ce ſont des bâtons bien droits, hauts de cinq à ſix pieds, bien unis ſur le bout d'en-haut, où l'on met un papier blanc pour qu'on les voie de loin bien diſtinctement.

JAMBES (foibleſſe des) Reméde. Trempez des linges pliés en ſept ou huit doubles dans l'eau de colcothar (c'eſt une eau dans laquelle on a fait infuſer pendant dix à douze heures pluſieurs grains de colcothar ; par exemple, douze grains ſur trois chopines d'eau commune) : remuez le vaſe où eſt cette eau, avant que de vous en ſervir, & faites-en la quantité néceſſaire : apliquez les linges ſur les jambes. Si on fait uſage de ce reméde pour des enfans, on leur aplique des compreſſes, non-ſeulement ſur les genoux & les jambes, mais ſur les reins. La vertu de cette eau leur fortifie les jambes & les fait marcher bien plutôt ; elle eſt encore fort bonne pour les dépôts d'humeurs ſur les genoux, & autres parties dont ils empêchent l'uſage, comme éréſipele, contuſion, brûlure, chûte de fondement & de matrice, pourvu que les ligamens ne ſoient pas rompus.

Autre reméde. Prenez des feuilles d'yéble, de marjolaine & de ſauge, de chaque par égale quantité. Pilez-les bien, exprimez-en le ſuc, verſez-le dans une bouteille ; bouchez la bouteille avec de la pâte ; envelopez même de la pâte la bouteille entiére ; mettez-la au four échauffé à l'ordinaire, & l'y laiſſez autant de tems qu'il en faut pour cuire un gros pain, puis ôtez-la : laiſſez-la refroidir : ôtez la pâte ; caſſez la bouteille, prenez la matiére que vous trouverez épaiſſe en forme d'onguent. Faites fondre cet onguent avec de la moelle de jarret de veau par égales parties de l'un

&

& de l'autre : frottez-en ſouvent le derriére des cuiſſes & des jambes. Ce reméde eſt fort bon, tant aux enfans qu'aux grandes perſonnes, dont les nerfs ſont affoiblis & relâchés. *Voyez enflure & ulcére.*

JAMBES. Maux de jambes des chevaux enflées par coup de pied, ou par courſes, ou longs voyages, ou autrement.

Reméde. Prenez trois pintes de lie de vin de la plus épaiſſe, une livre de vieux oing : faites bouillir le tout une demi-heure, puis mettez-y une livre de poix de Bourgogne, une livre de térébenthine commune, une livre de miel commun, mettez-les ſur le feu juſqu'à ce que le tout ſoit incorporé ; ajoutez-y huit onces de bol fin en poudre & ôtez du feu : remuez encore un quart-d'heure, apliquez ce reméde au mal de la jambe.

Ou ſi l'enflure vient d'un coup de pied, prenez demi-ſeptier de bon vinaigre, demi-livre de graiſſe blanche, & une once de fleurs de ſoufre : mêlez bien le tout, & graiſſez l'endroit où il y a enflure.

Maux de jambes des chevaux cauſés par les crevaſſes & les mauvaiſes eaux. Les crevaſſes viennent aux pâturons, c'eſt une humeur âcre qui les fait ouvrir.

Reméde. 1. Coupez le poil en cet endroit : s'il n'y a aucune enflure on y aplique l'onguent de Cocher pour les deſſécher : ſi la chair paroît vilaine, apliquez-y de l'eſprit de vitriol, & après frottez les crevaſſes avec de l'eau-de-vie & de l'huile de lin mêlées.

2. Les mauvaiſes eaux, c'eſt un pus âcre qui ſort par les pores. Reméde, ſaignez le cheval ; donnez-lui tous les matins une décoction faite de buis rapé. Prenez une livre de ſavon noir, un verre d'eſprit de vin : mettez-les avec deux onces de ſel ordinaire en poudre, & trois onces d'alun brûlé : faites épaiſſir le tout avec un peu de farine, & apliquez-le ſur le mal ſans l'envelopper ; le lendemain nettoyez l'endroit avec de la leſſive neuve, & réitérez l'aplication.

JAMBE d'oiſeau rompue. Pour guérir les oiſeaux de cet accident auquel ils ſont ſujets, on doit leur ôter les bâtons ſur leſquels ils ſe perchent, & mettre leur boire & manger au bas de la cage, avec du menu foin & de la mouſſe tout autour.

JAMBON. On fait des Jambons de la cuiſſe ou de l'épaule de cochon. Maniére de les faire : 1. faites infuſer pendant vingt-quatre heures, dans une ſaumure faite avec ſel & ſalpêtre, du thim, du laurier, baſilic, ſarriette, geniévre, après avoir mouillé ces herbes avec de l'eau & de la lie de vin. Paſſez au clair cette ſaumure, & mettez-y tremper les jambons pendant quinze jours : enſuite laiſſez-les égoutter, & mettez-les fumer à la cheminée ; lorſqu'ils ſont ſecs,

trat de conſtitution : on les apelle en ce cas arrérages. 3. Lorſque par le retard du débiteur, le créancier a fait une demande en Juſtice de ſon principal & de ſes intérêts, & qu'il intervient une condamnation qui conſtitue le débiteur en demeure ; car alors les intérêts courent du jour de la demande en Juſtice. 4. Lorſque le tuteur a laiſſé les deniers du mineur oiſifs & qu'il ne les a pas employés dans les ſix mois, à compter du jour qu'il les a reçus : car en ce cas le mineur peut prétendre les intérêts de ſes deniers. 5. Lorſqu'ils ont été ſtipulés dans une tranſaction, dans laquelle on a réglé les prétentions à une ſomme qu'un tel doit donner à un tel, & qu'on eſt convenu qu'ils ſeroient dûs dès le jour de la tranſaction, quoiqu'il y ait un terme accordé pour le paiement : hors ce cas, toute ſtipulation d'intérêts eſt uſuraire, à moins que la convention ne ſoit rendue légitime par les circonſtances qui y donnent lieu, comme dans le dernier exemple.

Le tuteur doit encore à ſon mineur les intérêts des épargnes qu'il a faites, quand même elles proviendroient des arrérages de rente dûs par le tuteur, parce que ces épargnes forment un capital entre ſes mains, qu'il eſt obligé d'employer utilement. 6. Le principal obligé doit à la caution les intérêts des intérêts qu'elle a payés pour lui ; car les intérêts payés par la caution tiennent lieu de capital à ſon égard, puiſqu'il a fourni l'argent pour les payer.

Lorſqu'un débiteur ne peut pas payer valablement, par exemple, quand il y a des ſaiſies faites entre ſes mains, s'il veut empêcher les intérêts de courir, il ne lui ſuffit pas de faire des offres, il faut qu'il demande par requête la permiſſion de faire conſigner la ſomme qu'il doit & qu'il conſigne en effet, ou du moins qu'il y ait un jugement qui ordonne que les deniers lui demeureront entre les mains ſans intérêts.

Les intérêts des intérêts ne peuvent jamais être dûs, quelque retardement qu'il y ait de la part du débiteur de payer à ſon créancier les intérêts qu'il lui doit, pour quelque cauſe que ce puiſſe être, ni même des arrérages de rentes conſtituées à prix d'argent : ils ne peuvent jamais faire un capital dont le débiteur puiſſe devoir de nouveaux intérêts ; mais comme les revenus d'un bail à ferme, d'un loyer de maiſon & autres produits, ſont un revenu naturel, & conſéquemment d'une nature indifférente que les intérêts d'une ſomme, le débiteur du prix d'un bail en doit les intérêts, depuis la demande ſuivie de condamnation.

INVENTAIRE. C'eſt une deſcription des biens du défunt délaiſſés après ſa mort, lequel ſe fait avec des formalités par des Officiers de Juſtice, pour maintenir les droits de tous ceux qui peuvent y avoir intérêts, comme

des mineurs, des créanciers, des héritiers, des légataires. Quoiqu'il soit libre de faire inventaire ou non, il y a des cas où l'on est obligé d'en faire. 1. Lorsqu'un héritier veut se porter héritier par bénéfice d'inventaire. 2. Quand le survivant des conjoints qui a des enfans mineurs, veut empêcher la continuation de communauté. 3. Quand il y a don mutuel entre les conjoints, car le survivant doit faire inventaire. 4. Quand celui qui est nommé tuteur à des mineurs, veut administrer la tutelle qui lui est déférée.

On entend aussi par inventaire, la vente publique au plus offrant & dernier enchérisseur, des meubles contenus en un inventaire, pour en empêcher le dépérissement.

CLÔTURE D'INVENTAIRE. (la) Est une formalité des plus importantes dans la Coutume de Paris : son effet est d'empêcher que la communauté qui étoit entre le survivant des conjoints & le défunt, ne soit continuée entre le survivant & ses enfans, lorsqu'il y en a de mineurs. Cette clôture doit être faite au Greffe, dans les trois mois après que l'inventaire est fait : elle consiste en une affirmation que fait le survivant des conjoints, que l'inventaire est fidèle, qu'il n'y a rien de recelé ni d'obmis ; après quoi le Greffier met au bas de l'inventaire qu'il a été clos tel jour. Mais si cette clôture n'est faite qu'après les trois mois, qui sont un terme fatal, selon la disposition de la Coutume, la communauté est continuée : ces trois mois ne courent que du jour du dernier acte, qui fait la perfection de l'Inventaire : (si bon semble aux enfans) dit la Coutume.

INVESTITURE. (l') Est la réception en foi & hommage, par laquelle le vassal est saisi & investi du fief par son Seigneur dominant ; à l'égard des censives la quittance des droits Seigneuriaux tient lieu d'investiture.

JONCHÉES. Ce sont des fromages faits de lait fraîchement caillé, sans pressure, & égoutté dans des paniers d'osier : du moins c'est ainsi qu'on les apelle aux environs de Paris.

JONCS. Les Joncs sont des tiges vertes, rondes ou en lames d'épée, qui n'ont ni feuilles ni branches, & naissent dans les eaux ou proche de celles qui croupissent. Les Joncs-marins qu'on apelle sainfoin d'Espagne ou landes, croissent dans les landes & terres les plus stériles, même sans qu'on les ait semés ; il est vrai que celui qui vient de semence est meilleur & plus délicat. On donne l'un & l'autre aux bestiaux, haché ou pilé : on doit couper les Joncs, ainsi que les roseaux, par un beau tems, & on les laisse sur pied pendant trois ou quatre jours, afin qu'ils sèchent : on en fait aussi des toits, des paillassons, des corbeilles, des balais, &c.

JONCS-MARINS. Espéce de foin dont la tige est dure & la fleur jaunâtre : la partie du jonc qui a poussé la dernié-

re eſt une bonne nourriture pour toute ſorte de beſtiaux, bœufs, vaches, chevaux, parce que c'eſt la plus tendre : on la pile dans une auge, ou autre machine ſemblable ; le reſte de la paille ſert à divers uſages, comme pour chauffer le four : la graine en eſt noire & fort menue. Pour un arpent il en faut la valeur de trois pintes de Paris : enſuite on herſe la terre. Cette plante devient groſſe comme le pouce lorſqu'on la laiſſe trois ans ſans la couper : bien des gens coupent les joncs toujours en verd & tendres, dès la fin de l'automne, & les fauchant ainſi cinq ou ſix fois l'an. On doit les ſemer au mois de Mars, parmi quelques menus grains, & on les récolte au mois d'Août ſuivant.

JONQUILLE. (la) Eſt une fleur qui vient ſur tige, & qui fleurit en Mars : il y en a de diverſes ſortes. Les jonquilles en général ſe perpétuent de ſemence, mais plus promptement par les oignons : on couvre les oignons de terre legére, à la hauteur d'un pied de terre graſſe : on les arroſe modérément : on les leve au mois de Septembre, & on en coupe les filets & le chevelu : les blanches & les jaunes doubles ſont mieux dans des pots que dans des planches.

JOUBARBE. (grande) Plante qui croît ſur les vieilles murailles ou maſures : ſa tige eſt haute d'un pied & demi : il en ſort deux branches qui pouſſent des fleurs de couleur brune. Sa décoction eſt bonne contre la dyſſenterie : mêlée avec de l'huile roſat, & apliquée, elle guérit les douleurs de la tête. Petite joubarbe. *Voyez* Vermiculaire.

JOURNAL. Meſure de terre à laquelle on a donné ce nom, parce qu'autrefois on entendoit par ce mot une étendue qu'on pouvoit labourer en un jour. Aujourd'hui cette meſure apellée Journal, eſt différente ſelon les Provinces : en Bourgogne le Journal a 360 perches, chacune de dix-neuf pieds de long : ce qui fait trois arpens de l'Iſle de France, & ſoixante-trois perches en ſus : en Bretagne le Journal a vingt-deux ſillons entiers, dont chacun eſt de ſix raies : la raie de deux gaules & demie, & la gaule de douze pieds.

IPECACUANH. Petite racine médecinale qui vient de l'Amérique : la brune eſt plus eſtimée que la blanche & la rouge. Elle purge par haut & par bas, & raffermit les fibres des viſcéres : elle eſt fort bonne contre la dyſſenterie ; la doſe eſt de dix-huit grains, juſqu'à trente-ſix pour les plus robuſtes.

IRIS. (l') Plante ainſi nommée parce que ſes fleurs reſſemblent à peu près aux couleurs de l'arc-en ciel : il y en a d'une infinité de ſortes, de communs, de ſimples, de doubles, de Perſe, d'Angleterre, de Florence, de Suiſſe, &c. De tous les Iris, les uns fleuriſſent en Avril, d'autres en Mai ; leurs fleurs changent de couleur & de figure,

& contribuent à l'ornement d'un Jardin. On les multiplie par le moyen des cayeux détachés de leurs racines, lorſque les tiges ſont détachées : cette fleur demande une terre legére.

IRIS DE FLORENCE. Racine blanche, groſſe comme le pouce, qui vient de Florence : la bonne doit être bien nourrie, blanche, d'une odeur de violette, d'un goût amer : elle eſt chaude, inciſive. Son uſage eſt dans les affections du poumon, dans la toux, l'aſthme, les tranchées des enfans, elle remédie à la puanteur de l'haleine, étant tenue dans la bouche.

JUILLET. Travaux à faire dans ce mois : on doit donner le troiſiéme labour à la vigne, en unir la terre : recueillir les légumes d'été, ſemer ceux d'hiver, viſiter les pommiers & pruniers, pour en ôter les fruits gâtés : c'eſt le tems de faire couvrir les vaches, & de vendre ou acheter des beſtiaux dans les foires. Nettoyer les granges, faire la moiſſon. A l'égard du jardin, faire de fréquens arroſemens, ſemer des chicorées pour l'automne & l'hiver, & de la laitue royale ; replanter des choux blancs pour la fin de l'automne, ſemer à la mi-Juillet des pois quarrés pour la derniére fois & pour Octobre : marcotter les œillets des pêchers ſi les branches ſont aſſez fortes : à l'égard des fleurs, lever les plantes bulbeuſes & les tranſplanter auſſi-tôt, & faire des marcottes d'œillet.

JUIN. Travaux à faire pendant ce mois. On doit ébourgeonner & lier les vignes, donner le ſecond labour aux jachéres : tenir nettes les ruches, faucher les prés, faner le foin. Quant aux jardins, leur donner un labour univerſel : dans le potager, ſemer de la laitue & de la chicorée pour en replanter le reſte de l'été, replanter des cardes-poirées, arroſer ſes melons deux fois la ſemaine, ramer des haricots, ſemer des pois à la mi-Juin, greffer à la pouſſe les fruits à noyau. Pour les fleurs, recueillir les graines mûres, déplanter les tulipes, & replanter celles qui ſeront dépouillées, déplanter les anémônes : enter en écuſſon les jaſmins, orangers, roſiers, mettre des baguettes à chaque pied des beaux œillets pour contenir les montans.

JUJUBIER. Arbre qui porte les jujubes : ce fruit reſſemble aſſez aux cornouilles, mais il eſt un peu plus gros & d'un rouge obſcur : il a un noyau comme l'olive. Cet arbre ne vient que dans les pays chauds, comme en Italie, Provence & Languedoc.

JULEP. Remède liquide, compoſé ordinairement d'eaux diſtillées, & de quelque ſyrop : il différe de la potion en ce qu'il eſt moins chargé & plus agréable.

JULIENNES. (les) Fleurs blanches qui viennent en

forme de bouquet : quelquefois elles ſont diverſifiées de blanc & de purpurin ; elles ſe multiplient de graine, de boutures & de plant enraciné.

JURISDICTION. Ce mot, pris à la lettre, ſignifie l'autorité accordée par le Roi à certaines perſonnes pour juger les différends des particuliers qui plaident devant eux : mais on entend auſſi par là les divers Siéges où des Juges rendent la Juſtice. Il y a trois degrés de Juriſdiction Seigneuriale : la baſſe, la moyenne & haute-Juſtice : on n'appelle point de la baſſe à la moyenne, on va droit a la haute : ainſi pour parvenir au Juge royal, il ne peut y avoir que deux Juriſdictions au plus. Il y a auſſi trois degrés de Juriſdiction royale. Le premier eſt celui des Châtelains, Prévôts royaux, ou Viguiers : le ſecond eſt celui des Baillifs, Sénéchaux ou Préſidiaux ; le troiſiéme eſt celui des Parlemens qui jugent ſouverainement & en dernier reſſort, les apellations des Baillifs & Sénéchaux.

JUS de bœuf : on le fait avec des tranches de bœuf de l'épaiſſeur d'un pouce, & battues, & quatre ou cinq bardes de lard dans une caſſerole, oignons, panais, carottes : lorſque le bœuf a rendu ſon jus, on le met ſur un fourneau plus ardent, & quand il a belle couleur on le mouille d'un bouillon : on met cinq ou ſix clous de girofle, perſil, ciboule : étant cuit on le paſſe à travers d'un tamis.

Jus de Veau. Coupez par tranches une rouelle de veau, battez-la, garniſſez-en le fond d'une caſſerole, mettez-y quelques oignons coupés par tranches, carottes, panais, couvrez la caſſerole d'un plat, faites cuire d'abord à petit feu, & lorſque le veau a rendu ſon jus, augmentez le feu : mouillez-le de bon bouillon ; aſſaiſonnez d'un peu de perſil, clous de girofle : laiſſez-le mitonner juſqu'a ce qu'il ſoit cuit ; & paſſez le jus au travers d'un tamis.

JUSTICIER, Seigneur haut-Juſticier (le) connoît de tous crimes & cas pour leſquels il y a peine de mort : mutilation de membres & autres peines corporelles, comme fuſtiger, mettre au carcan, condamner à amende honorable : faire criées & proclamations publiques, bannir de ſa terre & faire marquer. Mais il ne peut connoître des cas Royaux, tels que les crimes de léze Majeſté, fauſſe monnoie, port d'armes, aſſemblées illicites, vols & aſſaſſinats ſur les grands chemins, & autres ſemblables dont la connoiſſance apartient au Juge royal : 2. il connoît encore de tout ce qui concerne les domaines, droits & revenus caſuels de ſa Seigneurie : il doit avoir un ou pluſieurs Juges & Officiers, & priſons pour exer-

cer ſa Juſtice : 3. de toute matiére civile, perſonnelle & mixte entre ſes Sujets, excepté celles qui ſont réſervées au Juge royal, telles que celles qui concernent le Domaine du Roi, ou regardent les Officiers royaux, les Egliſes Cathédrales, & autres, il ne peut connoître des actions qui naiſſent à raiſon des Fiefs nobles : il ne peut donner des tuteurs ni des curateurs aux Nobles, ni les émanciper.

Les apellations des hauts-Juſticiers ſe relevent par devers les Baillifs & Sénéchaux de la Province, quand les Seigneurs hauts-Juſticiers relevent immédiatement du Roi, ſinon par-devant le Juge du Seigneur ſuzerain dont ils relevent ; ſi ce dernier a droit de reſſort. Le haut-Juſticier a droit de confiſcation de biens-meubles qui ſont en ſa Juſtice ; les déshérences, les biens vacans, les épaves trouvées, après les avoir fait publier par trois Dimanches conſécutifs ; & quarante jours après, ſi elles ne ſont point reclamées, elles lui apartiennent. 2. Il ſuccéde aux bâtards. La moitié du tréſor caché d'ancienneté lui aparxient, ſi celui qui le trouve le trouve dans ſon propre héritage, & le tiers, ſi c'eſt dans celui d'autrui. *Bacquet*, Droit de Juſt. ch. 2.

L

LABOURS. (principes d'Agriculture ſur les) L'objet qu'on ſe propoſe en labourant les terres, eſt de faciliter la multiplication des petites racines qui conduiſent à la plante les ſucs nourriciers ; car les racines s'étendent à des diſtances plus grandes qu'on ne croiroit, & au lieu de deux ou trois tuyaux que chaque grain produit par la culture ordinaire, il s'en éléveroit ſix ou douze, & même plus, ſi on labouroit les terres ſelon le ſyſtême de M. du Hamel, du moins il le pretend ainſi, comme on le dira ci-après. L'eau eſt un véhicule néceſſaire pour que les ſucs nourriciers paſſent dans les plantes : mais d'un autre côté ſans une chaleur convenable, cette eau leur ſeroit nuiſible : il faut donc faciliter le plus qu'il eſt poſſible, l'introduction de l'eau & des roſées de la terre, ainſi que celle des rayons du ſoleil : or, rien n'eſt plus propre à produire ces effets, que de réduire la terre en molécules les plus petites qu'il eſt poſſible, & plus on les diviſe, plus on met le terrein en état de fournir de la nourriture aux plantes : & c'eſt l'effet que produiſent les labours multipliés. Un autre effet qu'ils produiſent encore,

eſt de détruire les mauvaiſes herbes, car lorſqu'une terre en eſt bien nette, le froment s'aproprie toute la ſubſtance de cette terre.

2. Les Labours rendent les terres plus fertiles que ne fait le fumier, & ſont bien moins diſpendieux; car la charrue ne diviſe pas ſeulement les molécules de la terre, elle les change de place & renverſe le terrein: la terre ſoulevée ſe laiſſe pénétrer par les roſées, les pluies & le ſoleil.

On donne trois ou quatre Labours aux terres qu'on deſtine pour le froment: on a même éprouvé que ſi on double le nombre des Labours, les terres en ſeront plus fertiles, que ſi elles avoient été beaucoup fumées. Pour donner trois Labours de plus à un arpent, il n'en peut coûter que 18 liv. au lieu qu'il en coûteroit plus de 60 liv. ſi on étoit obligé d'acheter le fumier. Pour donner de bons Labours aux terres fortes, il eſt abſolument néceſſaire que les mottes ſoient bien rompues & réduites en petites molécules, afin de faciliter à la terre le paſſage de l'eau & des rayons du ſoleil. Les terres legéres n'éxigent pas tout-à-fait tant de Labours.

On peut, avant que de labourer, briſer les mottes avec un rouleau, pourvû que la terre ne ſoit pas trop humide: on doit en dire de même pour la méthode de herſer les terres après qu'elles ſont ſemées.

On doit labourer par billons dans les terres ſablonneuſes; on laboure la terre à plat; on la ſéme & on enterre le grain avec la herſe: puis on forme à deux pieds les uns des autres, de profonds ſillons avec une charrue faite exprès, c'eſt ce qu'on apelle billonner. *Voyez* CHARRUE.

LABOURS des terres à bled, ſelon la méthode ordinaire. On en doit donner trois avant de les enſemencer. Le premier en automne, ou du moins au commencement de Novembre: il a pour but d'ouvrir la terre & de détruire les mauvaiſes herbes, c'eſt ce qu'on apelle en bien des pays faire la caſſaille, & en d'autres gueretter. On doit faire les raies les plus droites & le plus près l'une de l'autre qu'il eſt poſſible: quand on laiſſe le chaume de la précédente dépouille, il faut que le Labour ſoit plein & profond pour que le chaume ſe mêle avec la terre. Après ce premier Labour, on doit émotter ou caſſer les mottes, afin que la terre ſoit plus maniable & mieux préparée pour recevoir les influences de l'air, ce que l'on fait ordinairement avec la herſe ou le caſſe-motte. Le ſecond Labour ſe doit faire après l'hiver, & même un peu plus tard ſelon le tems, on l'apelle *binage*: il eſt deſtiné à détruire les mauvaiſes herbes qui croiſſent ſur le gueret, ainſi il doit être profond. Le troiſiéme ſe donne

lorſque l'herbe commence à abonder, on l'apelle *tierçage*, c'eſt celui qui précéde la ſemaille, il doit être auſſi profond : on doit fumer les terres avant que de le donner. Les terres qui pouſſent beaucoup d'herbes, comme ſont les fortes, demandent quatre & même cinq Labours : & alors on n'en donne que deux pleins, mais il ſuffit de deux ou trois aux terres legéres & ſablonneuſes.

LABOURS des terres à menus grains. On donne ordinairement le premier avant l'hiver, & le ſecond avant de ſemer : il y a des gens qui brûlent le chaume de la derniére dépouille vers la Saint Martin, & par le premier Labour qu'ils font en même-tems, ils mêlent les cendres avec la terre, & ils donnent le ſecond vers le mois de Mars, tems auquel on enſemence ces ſortes de terres.

Régles à garder dans la façon de labourer.

1. Le Laboureur avant de commencer ſon Labour, doit connoître la qualité du champ, & ſçavoir s'il a la profondeur ſuffiſante : elle doit être au moins de dix-huit pouces de bonne terre ; il doit eſſarter & épierrer la terre avant chaque façon.

2. Ne point labourer ni trop tôt, ni trop tard, ni dans un tems trop froid, ni par la pluie, ni lorſque la terre eſt trop imbibée d'eau, ni quand elle eſt trop ſéche, comme dans les grandes chaleurs, mais il doit le faire dans un tems couvert, un peu humide, comme après une pluie ou de grands brouillards, car il faut que la terre ſoit un peu adoucie par la moiteur de l'air. En général, on peut labourer les terres humides.

3. Donner des Labours plus ou moins profonds & fréquens, ſelon la qualité de la terre : ainſi les terres graſſes, humides, & les novales, doivent être labourées au moins trois fois & très-profondément, & de telle ſorte que le coutre avance bien avant, ſans néanmoins élever une trop grande largeur de terre, ce qu'on apelle labours à *vive jauge*, au contraire, les ſablonneuſes & pierreuſes doivent l'être peu.

4. On doit mettre en ſillons, & à ſillons hauts, toutes les terres où l'on trouve à quelques pieds de profondeur un lit d'argile, de glaiſe, ou d'autre terre graſſe & compacte, qui garde l'eau ſans qu'elle paſſe ou filtre au travers, parce que l'eau ne pouvant pénétrer deſſous, les ſillons aident à l'égoutter & empêchent que les terres ne ſoient trop humides. Les ſillons ne doivent point être trop longs, parce qu'ils ne peuvent être bien droits, & qu'ils fatiguent trop les bêtes.

5. On doit mettre en planches ou labourer tout-à-fait à plat les terres où l'on trouve à quelques pieds de profondeur des carriéres, ou un lit ſuffiſamment épais de

pierre, de sable, & de toutes autres espéces de terre au travers desquelles l'eau filtre aisément : il seroit inutile de faire des fillons dans cette espéce de terrein. Tel est celui des environs de Paris & de diverses Provinces, que l'on laboure en planches, ou tout-à-fait à plat. Ceux dans lesquels l'eau passe le plus vite, doivent être à plat, & ceux où elle filtre plus lentement, en planches. Enfin, labourer en travers sur une colline, & non pas de haut en bas comme sur les terreins unis, pour le soulagement des bêtes. Dans les montagnes & les côteaux, il seroit bon d'y faire dans les endroits nécessaires quelques rigoles qui traversent les fillons, non en ligne directe, mais en zigzag pour éviter le ravage de l'eau.

6. Les fillons doivent être égaux & droits pour mieux détruire toutes les herbes & rendre la terre plus fertile : le Laboureur doit marcher toujours dans la raie la plus nouvelle pour ne pas repiquer le labour.

En général, les fillons doivent être plus élevés & moins longs dans les terres humides & grasses, que dans les terroirs secs. Dans les premiéres, ils ne doivent être que de quatorze à quinze pouces de largeur sur treize ou quatorze de hauteur. A l'égard des terres fortes qui boivent l'eau, on peut les labourer en planches larges de huit à dix pieds, mais dont le milieu doit être plus élevé que les extrémités.

Nouvelle observation sur les fillons. La plûpart des laboureurs les font indifféremment d'un sens ou de l'autre selon leur routine ou leur caprice. La direction des fillons n'est cependant point indifférente, lorsqu'il n'y a pas d'empêchement : c'est-à-dire, dans un terrein uni, il est essentiel de les aligner toujours du Septentrion au Midi, & non de l'Orient à l'Occident. Ceux qui sont dans cette derniére disposition ne presentent en hyver qu'un côté au Soleil qui le degele, du moins en partie, aux environs du midi : la nuit suivante le même côté regele ; le soleil le dégele encore quand il reparoît : cette opération du soleil souvent réitérée met le bled, pour ainsi dire, entre deux glaces, & le fait périr la plûpart, de façon que dans le haut tems il ne s'en trouve presque plus de ce même côté des fillons : ce qui diminue la récolte de près de la moitié. Ceux au contraire qui sont alignés du Septentrion au Midi, ne courent pas le même risque : ils ne presentent que leurs pointes au soleil, leurs côtés n'essuyant ses rayons qu'obliquement n'en sont pas échauffés & dégelent de même : le bled y est toujours égal & la récolte meilleure. Cette observation est de l'Auteur de la pratique des défrichemens.

Au reste, les bêtes qu'on emploie au labourage, sont

les chevaux ou les bœufs, ou les mules, selon l'usage des lieux; on emploie ordinairement ceux dont l'espéce est la plus commune dans le pays. Il est vrai de dire que les chevaux font beaucoup plus d'ouvrage que les bœufs, mais ceux-ci résistent plus au travail, sont moins sujets aux maladies, & coûtent moins à nourrir.

LABOURS suivant la nouvelle culture. Selon l'Auteur de cette nouvelle méthode, les vrais moyens de se procurer une abondance de bled, sont, 1. de faire produire aux plantes beaucoup de tuyaux: 2. de faire porter à chaque tuyau un grand épi: 3. que chaque épi soit rempli de grains bien nourris. Or, c'est par les Labours qu'on donne aux plantes, lorsqu'elles végétent & qu'elles prennent leur accroissement, qu'on peût obtenir ces trois effets. Il prétend que ce n'est que par sa nouvelle maniére de cultiver les bleds, qu'on peut espérer ce succès; il développe l'utilité de chaque labour qu'on doit donner aux terres. Selon ses principes, le labour avant l'hiver a pour objet de faire écouler les eaux & de préparer les terres à être ameublies par les gelées de l'hiver. Celui qu'on donne après les grands froids passés, fait produire aux plantes une grande quantité de tuyaux: les labours suivans, & jusqu'à ce que les bleds soient défleuris, font fortifier les plantes, allongent les tuyaux, & donnent la grosseur aux épis. On ne peut pas absolument déterminer le nombre de ces labours: il dépend de l'état des terres; car si, par exemple, elles étoient trop humides, il n'en faudroit pas faire dans ce tems-là. En général, il est constant qu'un labour avant que les épis sortent des tuyaux, est très-utile: mais le dernier est le plus important, il fait que les grains se forment jusqu'à la pointe de l'épi, & qu'ils grossissent: il faut le faire dès que les fleurs sont passées.

Il veut qu'on éxécute le premier labour du printems, de cette maniére; 1. il faut nécessairement donner quatre pieds aux plattebandes, & avoir attention que les rangées soient conduites bien droites; 2. tirer une raie en renversant la terre de la plattebande, & se régler de façon qu'il ne reste plus que le terrein suffisant pour que la seconde raie puisse aprocher à deux ou trois pouces de la rangée semée. Comme cette premiére raie régle toutes les autres, il est important qu'elle soit parallèle aux rangées, quand même on devroit faire conduire les chevaux par la bride: c'est le moyen d'éviter les embarras qui pourroient dégoûter de la nouvelle méthode. Or, cette premiére raie étant bien dirigée, toute la plattebande se laboure avec facilité; 3. faire la seconde raie dans le même sens que la premiére, en aprochant fort

près des rangées : 4. faire la troiſiéme en ſens contraire & renverſer la terre du côté des rangées ; par là on remplit le ſillon précédemment formé, & les racines peuvent s'étendre dans cette grande épaiſſeur de terre remuée : 5. continuer à labourer dans le même ſens & donner le plus de largeur qu'on peut à la bande de terre que l'on verſe du côté des rangées, juſqu'à ce que la plattebande ſoit labourée très-près de l'autre rangée, & finir par une ſeule raie, que l'on exécute, en renverſant la terre du côté de la rangée où l'on vient d'ouvrir un ſillon.

Le ſecond Labour ſe fait ainſi. On continue de renverſer la terre du côté où l'on n'a fait qu'une raie ; & quand on eſt arrivé à l'autre bord de la plattebande, on laiſſe la valeur d'une raie que l'on ne laboure point, mais ſur laquelle on renverſe la terre de la derniére raie que l'on laboure. Au reſte, on peut ſe diſpenſer de faire ce ſecond Labour avec la charrue, quand la terre ne pouſſe pas de trop mauvaiſes herbes, & on ſe contente de paſſer le cultivateur (ſorte de charrue) auprès des rangées. Enfin, on finit les Labours en paſſant une ou deux fois au milieu des plattebandes le cultivateur attelé de deux chevaux, parce qu'il entre quatre ou cinq pouces plus avant en terre que ne pourroit faire la charrue.

Pour parvenir à renverſer toujours la terre du côté des rangées (ce qui eſt en effet difficile, parce que la roue tombant dans les ſillons dérange la direction du ſoc), il faut ouvrir à tous les labours un petit ſillon tout près des rangées, par lequel on renverſe la terre du côté de la plattebande, & ſur le champ on doit remplir ce ſillon, & renverſer éxactement, & le plus qu'il eſt poſſible, la terre ſur le pied du froment.

Prenons, pour éxemple, une Ferme de 300 arpens d'exploitation. 1. Un Laboureur qui a une pareille Ferme doit avoir trois charrues roulantes, & au moins ſept bons chevaux ; 2. il donne trois Labours aux 100 arpens de ſes terres qui ſont deſtinées pour le froment : ceux qui ſont bien montés en chevaux donnent quatre façons à la portion de leurs terres qui reçoit plus difficilement le degré d'atténuation néceſſaire ; on peut eſtimer ces terres à douze ou quinze arpens : 3. il donne deux Labours aux terres qu'il deſtine à porter de l'orge, des pois, &c. & un Labour à celles qui doivent produire de l'avoine : d'autres en donnent deux ; & comme dans ce compte il y a des terres labourées deux fois, on peut les eſtimer au tiers de la ſole qui eſt 34 arpens.

Selon les principes de cette ſorte de culture, le même Laboureur qui a une pareille Ferme, doit deſtiner cent cinquante

quante arpens de ſes meilleures terres à être enſemencés en froment : & leur donner cinq Labours.

LABOURS des Jardins. On les fait ordinairement à la bêche & à la houe : le premier Labour conſiſte dans le défrichement du jardin ; on le fait dans un tems ſec pour les terres humides ou fortes, il doit être profond, & donné dans un tems humide pour les terres legéres & pierreuſes.

On donne quatre, & même juſqu'à cinq & ſix Labours par an aux arbres fruitiers ; au printems, & à la ſaint Jean, à la fin d'Août & avant l'hiver, mais on ne doit jamais les labourer quand ils ſont en fleur. On doit labourer ſouvent les plantes potagéres ; ce Labour doit être fait à la bêche lorſqu'on veut planter ou ſemer ; on en doit faire de profonds au milieu des quarrés, & de legers parmi les menus légumes. On ſerfouit, ou on bêche les plantes, qui ſont près les unes des autres : on diviſe pour cela les quarrés dans leur largeur en diverſes planches de quatre à cinq pieds, ſéparés par de petits ſentiers.

LAINE (la) eſt la toiſon des mourons & des brebis, il y en a de pluſieurs ſortes. La laine blanche eſt la plus eſtimée : celle qui eſt tondue ſur une bête morte ou malade, eſt ſujette à la vermine ; ainſi que la laine graſſe. On doit mettre les Laines dans un lieu aéré & propre : les Fermiers & Laboureurs, quand ils veulent ſe défaire de leurs Laines, les vendent en toiſon, & comme on dit tout en ſuin, ſans avoir été lavées. On apelle Laine crue celle qui n'eſt point aprêtée : cet aprêt comprend différentes préparations ; 1. après qu'elle a été coupée on la met en pile ; on fait autant de piles qu'il y a de différentes ſortes de Laines : on la lave pour en ôter la graiſſe & les ordures ; on compte qu'il y a un déchet de moitié dans ce lavage, il eſt moindre quand l'année a été pluvieuſe ; 2. on la tire & on ſépare les différentes qualités des Laines, ce qu'on apelle le triage. On en tire trois ſortes de chaque toiſon ; 1. la mere Laine, c'eſt celle du cou & de deſſus le dos, c'eſt la meilleure ; 2. celle de la queue & des cuiſſes ; 3. celle de la gorge, de deſſous le ventre & des autres endroits du corps : on la dégraiſſe, ce qui ſe fait avec du ſavon noir ; enfin, on la fait ſécher : puis on l'épluche, on la bat, on y met de l'huile : on la carde, on la file, car elle paſſe par tous ces degrés avant d'être employée au métier ou à l'aiguille.

Nouvelles obſervations ſur la Laine. La bonne Laine doit être ſoyeuſe, luiſante & molle au toucher : les Laines ſe diſtinguent en fines & moyennes, ou en hautes & baſſes. Chaque toiſon fournit trois différentes qualités de Laines ; 1. celle du dos & du cou, qu'on nomme mere Laine ; 2. celle de la queue & des cuiſſes ; 3. celle de la gorge, de deſſous le ventre & des autres endroits du corps ; les Laines

de rebut, & qui ſont exclues des Manufactures, proviennent des moutons tués, malades, ou morts naturellement.

Dans toutes les Manufactures on donne le premier rang à la Laine d'Eſpagne ſous le nom de Ségovie; le ſecond, aux Laines d'Angleterre; le troiſiéme, à celles du Languedoc; le quatriéme, à celles de Valogne & du Cotentin. La Laine d'Eſpagne eſt douce, ſoyeuſe, fine, déliée, molle au toucher; les Laines d'Angleterre, d'Ecoſſe, d'Irlande, ſont plus longues & luiſantes que celles d'Eſpagne, mais elles ſont un peu moins fines & moins douces. Les Laines d'Eſpagne employées ſeules, foulent plus que les autres ſur la longueur & ſur la largeur, on ne peut mêler les unes dans les autres qu'avec précaution, parce qu'elles forment des creux & des inégalités dans les étoffes. La variété preſqu'infinie de toutes les eſpéces de Laine, provient de la diverſité des climats. En France, nos meilleures Laines d'à preſent ſont celles du Rouſſillon, du Languedoc & du Berri, de Valogne, du Cotentin, & de toute la baſſe-Normandie: les Laines du Berri ſont moins parfaites que celles du Languedoc & de la Provence, & les Laines du Rouſſillon ſurpaſſent toutes les autres.

Les moyens de perfectionner les Laines ſont: 1. d'aider la nature à produire de belles Laines par le choix de la race, des pâturages & du climat: voilà pourquoi en Eſpagne & en Angleterre elles ſont ſi belles: on y eſt moins ſujet qu'en France aux viciſſitudes des ſaiſons. Le choix de la race ſe fait par l'importation d'une bonne race étrangére: on peut faire venir facilement en France un nombre de brebis étrangéres, dont la Laine ſoit préférable à celle de nos troupeaux, par exemple, on peut tirer facilement de la Caſtille, une quantité de bêtes ſuffiſantes pour faire race dans le Languedoc & dans le Berri. 2. La température du climat n'eſt pas par toute la France un obſtacle inſurmontable aux progrès d'une race étrangére: telles ſont les Provinces méridionales. 3. Le choix des pâturages eſt eſſentiel; ainſi les brebis de haute taille, d'une compléxion robuſte, peuvent être nourries dans de vaſtes prairies bien garnies d'herbes, dans des pâtis de gazon, dans des prés hauts & bas. La moyenne eſpéce & d'une taille médiocre, trouveroit fort bien leur nourriture dans les chaumes après la récolte, dans les jachéres, dans les friches qui avoiſinent les montagnes.

On doit augmenter la nourriture des brebis un peu avant la tonte: les laver fréquemment pendant un mois, ſi l'année a été ſéche: on doit choiſir pour la tonte un tems chaud & un ciel ſerein.

On doit laver la Laine par tas dans l'eau dormante, & à la manne dans l'eau courante; celle de la mer eſt la meilleure

de toutes. On tire les Laines en distinguant les différentes qualités, en séparant la mere Laine, qui est celle du dos d'avec celles des cuisses & du ventre. On doit éplucher la Laine triée, en séparer les corps étrangers, déchirer & étendre les flocons qui sont trop compacts : huiler la Laine en aspergeant, la peigner longue, carder la croûte : ensuite assortir la laine & la filer.

On a fait tout récemment l'expérience que la Laine des moutons qui hivernent ou parquent en hiver dans les champs, a été trouvée plus belle, & estimée plus chére de quatre à cinq sols par livre que les Laines ordinaires.

LAIT. Liqueur blanche qui découle des mammelles, tant des femmes que des animaux femelles, & qui est destiné à nourrir l'animal qui le suce. Comme il passe dans le sang avec son baume, & qu'il est filtré par les glandes des mammelles, il a une douceur naturelle & une vertu très-nourrissante.

Les diverses sortes de Lait dont on fait usage & en plusieurs maniéres, sont le Lait de vache, le lait de chevre & le Lait de brebis : à l'égard du Lait d'ânesse & du Lait de femme, on n'en fait usage que pour le rétablissement de la santé.

LAIT DE VACHE, c'est celui qui est le plus en usage, il est épais & gras ; il adoucit, nourrit & rafraîchit. Celui du mois de Mai & de l'été est préférable à celui des autres saisons : le plus facile à digérer est celui de la vache quand elle est dans sa vigueur : mais si elle allaite, il ne vaut rien. En général les vaches noires donnent le meilleur Lait ; celles qui pâturent dans des lieux élevés en ont de meilleur que celles qui paissent dans des marais. Le lait, pour être bon, doit être blanc, d'une bonne odeur, d'une saveur éxempte d'amertume, d'aigreur, de salure, nouvellement tiré & d'un animal ni trop vieux ni trop jeune : le Lait qui donne le plus de crême, rend le plus de beurre, & n'est pas le meilleur pour faire les fromages : celui, au contraire, qui ne rend guére de crême & qui conserve sa graisse, est meilleur pour les fromages : d'où l'on a droit d'inférer que le premier est préférable, parce qu'il y a plus de profit à faire sur la crême & le beurre, que sur le fromage. On doit traire le Lait dans des pots bien propres, le couler aussi-tôt dans des terrines à travers un linge blanc & mouillé, & le laisser reposer plus ou moins, selon les saisons, mais pas plus d'un jour en Eté : on doit le mettre dans un lieu fort frais. Quand il est reposé, on léve la crême, qu'on met dans un pot jusqu'à ce qu'on l'emploie. *Voyez* BEURRE & FROMAGE.

LAIT DE BEURRE. C'est le lait qui reste après qu'on a fait le beurre, que l'on apelle riboté ou bas beurré ; c'est une espéce de petit lait fort rafraîchissant : on en nourrit le bétail. On fait cailler le Lait, de différentes maniéres, ou

avec de la preſſure, ou avec de la graine de chardon benî, ou de la fleur de chardon ſauvage, ou avec le gingembre. Pour connoître encore la bonté du Lait, on doit en mettre une goutte ſur un linge : car ſi elle y demeure attachée comme une perle ſans couler, c'eſt une marque qu'il eſt bon.

Le Lait eſt compoſé de trois ſubſtances ; ſçavoir, la crême, le caillé, & le petit lait.

Le LAIT conſidéré relativement à la ſanté, eſt ſalutaire à un grand nombre de maladies : il nourrit plus parfaitement qu'aucun autre aliment, parce que c'eſt un chile déjà digéré & deſtiné à ſoutenir.

On ſe ſert communément en France de Lait de Vache, du Lait de chévre & du Lait d'ânesſe.

Le LAIT de vache eſt humectant, pectoral, rafraîchiſſant & nourriſſant, il convient dans toutes les maladies où il s'agit d'adoucir & fournir une forte nourriture au ſang : telles ſont les pertes de ſang de différentes eſpéces, dartres, galles opiniâtres, dévoiemens, douleurs d'hémorroïdes : mais ſur-tout la goutte & les rhumatiſmes goutteux, les épuiſemens après de longues maladies : il convient encore dans l'atrophie & l'hectiſie : car il ſert d'aliment & de remède : il eſt ſpécifique contre le ſcorbut.

La ſaiſon de le prendre eſt celle du printems & de l'automne. Les précautions qu'on doit prendre huit jours avant que d'en commencer l'uſage, ſont la ſaignée, ſi l'état du malade le permet, quelques lavemens & la purgation : la nourriture, tant à dîner qu'à ſouper, ne doit être que de viande blanche, comme veau ou poulet, ſoit bouillie, ſoit rôtie. On doit s'interdire l'uſage du vin, ou du moins n'en boire que fort modérément, & boire dans la journée de l'eau de ſeigle.

Dans la premiére huitaine, le malade prendra un demi-ſeptier de Lait ſortant du pis de la vache, à ſix heures du matin, mais coupé avec un quart d'eau d'orge ou de ſeigle : on y mêlera un demi-gros de la poudre d'écreviſſe préparée, & il tâchera de dormir après l'avoir pris : il ne déjeûnera que quatre heures après. Si le Lait paſſe, ce qu'on connoîtra, s'il ne paroît aucun grumeau de Lait dans les ſelles, on pourra en continuer l'uſage.

La ſeconde huitaine, il prendra à la même heure une chopine de Lait pur ; il fera ſes repas à l'ordinaire, mais au lieu de ſouper, il ſe contentera d'un potage ou d'un couple d'œufs frais.

La troiſiéme huitaine, il en prendra une chopine de plus : ce ſera à l'heure & à la place de ſon déjeûner.

La quatriéme huitaine, il ſubſtituera une troiſiéme chopine de lait, à la place de ſon dîner.

La cinquiéme huitaine, il prendra une quatriéme chopine de lait, à la place de son goûté; & la sixiéme huitaine, il en prendra une cinquiéme chopine, au lieu de son souper.

Les personnes chez lesquelles le lait passera facilement pourront abreger, & faire cette augmentation de lait de trois en trois jours.

Si cette nourriture ne pouvoit remplir les besoins du malade, il pourra manger en différens tems un peu de pain du plus leger, ou du biscuit, ou deux œufs frais. Que s'il se plaint de maux d'estomac & de foiblesses, on pourra délayer dans son lait un ou deux gros de chocolat. Si le lait lui lâche trop le ventre, il en suspendra l'usage jusqu'à la fin du dévoiement, il se purgera ensuite, & rentrera dans l'usage du lait.

Au reste on doit pendant l'usage du lait se purger tous les douze ou quinze jours.

Le lait pour être bon doit être blanc, d'un goût agréable, n'être ni trop clair ni trop épais, & pour l'avoir tel, on doit; 1. autant qu'on le peut, faire choix d'une vache de deux ou trois ans seulement qui soit noire, ou fauve; 2. observer que son lait ne soit que de trois mois, & en prendre aussi-tôt une autre, dès qu'on s'aperçoit qu'elle entre en chaleur: 3. de la faire paître dans de bons pâturages, & la faire conduire de sorte qu'elle ne coure pas trop.

Au reste, comme l'usage du lait a ses inconvéniens, le malade doit être dirigé par un Médecin, afin qu'il puisse varier les purgatifs selon le caractére de la maladie, & ordonner les changemens qu'il jugera nécessaires.

LAIT d'ânesse, (le) convient dans les maladies de poitrine, telles que les ulcéres du poumon, les toux opiniâtres, l'épuisement, les fiévres lentes & hectiques, les crachemens de sang, les peripneumonies & tous les autres maux où la poitrine est affectée.

Le régime est à peu près le même qui s'observe dans le lait de vache, si ce n'est qu'on doit le prendre encore plus matin, & si le malade ne peut s'endormir après, au lieu du matin, il le prendra à l'heure, & à la place du souper.

Au reste le lait de jument peut être substitué au lait d'ânesse, dans les Pays où les ânesses sont moins communes.

LAIT de chévre. On l'ordonne dans les mêmes maladies que celles auxquelles le lait d'ânesse convient, si ce n'est que dans celles où il y a un cours de ventre séreux, le lait de chévre doit être préféré au lait d'ânesse. Il est fort propre aussi pour rétablir les enfans en chartre, & pour redonner l'embonpoint aux personnes maigries.

Le régime est à peu près le même que les précédens,

mais chaque fois que le malade en prendra, il avalera un bol composé d'un demi-gros de corail rouge, & il mettra deux gros de sucre dans chaque gobelet : à ses repas il boira un tiers ou moitié de bon vin de Bourgogne.

Le lait est contraire en général aux maladies du foie, à l'épilepsie, aux vertiges, aux hypocondriaques & a la fièvre. (*Helvet.*)

LAIT de femme. Pour qu'une femme, qui veut nourrir, ait du lait en abondance, elle doit, selon quelques Auteurs, boire du vin où l'on aura fait tremper du fénouil, manger des pois chiches, de la laitue, de la roquette, des amandes, du raisin de damas. (*Chomel.*)

Lorsqu'une femme qui ne se trouve pas en état de nourrir son enfant est obligée de faire tarir son lait, il faut lui faire un cataplasme avec du perfil & de la mie de pain, & lui apliquer sur les mammelles ; ou bien, faire fondre du beurre frais, étant fondu le tirer du feu, & y mêler de l'eau-de-vie, en faire une espéce d'onguent dont on oint les mammelles, & y apliquer une feuille de papier par-dessus : lorsque le papier est sec, on renouvelle toujours l'onction jusqu'à ce que le lait soit dissipé.

Le lait de femme est un reméde excellent pour les maladies de phthisie : mais il fait un meilleur effet lorsque le malade a la commodité de pouvoir tirer le teton.

LAIT. (Petit) Maniére de le faire ; prenez une pinte de lait de vache, ayez soin de la bien écrêmer, délayez-y gros comme une féve blanche de pressure, mettez le pot dans l'eau bouillante, laissez-l'y pendant un quart-d'heure ou demi-heure : ensuite retirez-le du feu, laissez-le refroidir : passez le lait par une étamine fine sans expression : le petit lait sera alors parfaitement clarifié.

Autre maniére. Prenez une pinte de lait de vache écrêmé : faites le bouillir dans un poëlon de terre vernissé & dès qu'il commencera à bouillonner, jettez-y un demi-gros de crême de tartre en poudre subtile, ou passez-y un peu de jus de citron : retirez-le du feu : laissez-le refroidir & le passez par l'étamine.

Autre méthode de le faire & plus nouvelle. 1. On doit choisir le meilleur lait, & le plus nouveau trait qu'il soit possible : on en prend plus ou moins suivant la quantité de petit lait qu'on se propose de faire : on le met bouillir sur le feu ; & afin de le faire tourner, on y jette à mesure qu'il commence à bouillir un peu de crême de tartre, plus ou moins selon qu'on s'aperçoit qu'il en faut pour le faire tourner : car il y a des laits qui se caillent plus aisément que d'autres : mais le plus communément il faut une demi-once de crême de tartre pour faire cailler une pinte de lait sur le feu.

Pour mieux réuſſir, on ne jette cette crême de tartre dans le lait qu'au moment qu'il eſt prêt à bouillir, & on le remue bien avec une cuiller de bois juſqu'à ce qu'il faſſe un caillebot de fromage. Pour lors on ôte le lait du feu, on le paſſe à travers un linge blanc & fin pour en ſéparer la partie caſeuſe, enſuite on laiſſe refroidir la liqueur environ un bon quart-d'heure : puis on prend pour chaque pinte de petit lait quatre blancs d'œufs que l'on bat bien, de maniére qu'ils ne faſſent plus qu'une crême blanche. On jette les blancs d'œufs ainſi battus dans le vaiſſeau où eſt le lait, & on le remet bouillir une ſeconde fois ſur le feu quatre ou cinq minutes. Quand il aura bouilli, il ſera clair, pourvu qu'on l'ait bien fait tourner la premiére fois : on le laiſſe enſuite un peu repoſer & refroidir, puis on le paſſe, à travers un tamis dans lequel on a mis deux feuilles de papier brouillard : ce petit lait y filtre peu-à-peu, & pour ainſi dire goutte à goutte : après cette opération le petit lait reſſemble à de l'eau de roche, & il eſt tel qu'il le faut pour les perſonnes à qui il eſt néceſſaire.

LAIT cuit. Faites bouillir trois demi-ſeptiers de lait : mettez-y le quart d'autant de crême & faites-le réduire à la moitié : mettez-y un peu de ſucre & une pincée de ſel, & dreſſez-le dans un plat.

LAIT caillé. Délayez dans une cuillerée de lait, gros comme un pois de preſſure : ajoutez-y une goutte d'eau de fleur d'orange, & du ſucre à diſcrétion : mêlez le tout dans une chopine de lait : mettez votre compotier ſur la cendre chaude pour le faire cailler : puis ôtez-le de deſſus la cendre, & mettez-le rafraîchir ſur la glace pilée.

LAIT d'amande, paſſez par un tamis de crin quatre onces d'amandes douces, après les avoir pelées, pilées & arroſées d'un peu de lait : en même-tems faites bouillir une pinte de bon lait, & réduire juſqu'à la moitié : mêlez-y les amandes avec quatre onces de ſucre en poudre & quelques gouttes d'eau de fleur d'orange : donnez un bouillon au tout : paſſez-le par un tamis, & dreſſez-le dans un plat.

LAITERIE. Lieu où l'on fait tout ce qui concerne le lait comme crême, beurre, fromage, &c. elle doit être dans un endroit frais, & non expoſé au Soleil : elle doit être un peu grande, bien enduite de mortier : tenue très-proprement, & tous les paſſages & ouvertures interdits aux chats.

LAITUE. Plante potagére & d'un très-grand uſage. Il y en a d'une infinité d'eſpéces : mais de quelque ſorte qu'elles ſoient, elles ne ſe multiplient que de graine : cette graine eſt menue, d'une figure un peu ovale & pointue, aux extrémités, & ordinairement blanche. Voici les eſpéces les plus

connues. 1. La laitue à coquille ou laitue d'hiver, elle a la feuille ronde : on les ſéme en Février & en Mars, & ſur couches & ſous cloches. Pour les faire lever promptement on fait, 1. tremper la graine pendant vingt-quatre heures & enſuite ſécher en lieu chaud. Mais on la ſeme fort drue ſur une couche & dans des rayons qu'on a faits avec un bâton : on la couvre legérement de terreau, & on y met auſſitôt des cloches : & au bout de dix ou douze jours ces Laitues peuvent être mangées en ſalades.

2. Les crêpes blondes : elles ſont préférables à toutes les autres lorſqu'on veut avoir des Laitues de primeur : pour cela on en ſéme à la fin de Janvier. Les Laitues georges, les mignones, les crêpes vertes & les petites rouges, ſe ſément ſur couche, ainſi que les précédentes juſqu'en Avril, & on les replante ſur terre quand elles ſont aſſez fortes pour les faire pommer.

3. Les royales, les genes blondes, les perpignanes, ſont pour les mois de Juin & Juillet : toutes ces Laitues ſont de celles qui doivent pommer.

4. Les romaines qui ſont d'un grand uſage tout l'été, & que l'on diſtingue en romaines vertes, apellées chicons, & en blondes : il y a auſſi les impériales, les chicons rougeâtres, les chicons verts. Ces ſortes de Laitues ſont à lier, c'eſt-à-dire que pour blanchir, il faut les lier de deux ou trois liens de paille, l'un en bas, l'autre au milieu, l'autre en haut. On laiſſe les romaines liées huit à dix jours, & les royales quatre ou cinq. Les Laitues en général, à l'exception de la crépe blonde & de la coquille, ſe doivent ſémer ſur couche à plein champ. Lorſqu'elles ſont aſſez fortes, on doit les tranſplanter ſur une plattebande, à quelque expoſition, & alors on les plante au cordeau dans des trous faits avec le plantoir, à dix ou douze pouces l'une de l'autre pour les Laitues qui font de groſſes pommes, & à ſept ou huit, pour les autres : on doit avoir labouré les plattebandes, les couvrir d'un doigt de terreau, arroſer ſouvent les laitues & les farcler. Auſſi-tôt que les laitues ſont pommées il faut les manger, autrement elles durciſſent & montent en graine : ainſi ſi on veut avoir toujours des laitues, on doit en planter de quinze en quinze jours. Si on a un beſoin preſſant de laitues, pour les faire lever promptement, on n'a qu'à tremper de la graine de laitue ou autre plante dans de l'eau-de-vie, & mêler dans le terreau un peu de fumier de pigeon, avec un peu de chaux bien éteinte & réduite en pouſſiére, on aura de la laitue en deux fois vingt-quatre heures, & bonne à manger ; mais ces ſortes de laitues ne durent que huit jours ſur la couche.

LAMBOURDES. Ce ſont des piéces de bois qu'on met ſur

ſur les planchers pour y arracher des ais ou du parquet : on met auſſi des lambourdes à côté des pouces, & on y fait les entailles pour poſer les ſolives.

LAMPE. Vaiſſeau connu de tout le monde, ſervant à contenir de l'huile qui éclaire par le moyen d'une méche ; mais ce que bien des gens, amis de l'économie, pourroient ignorer, c'eſt que l'huile doit être vieille & ſans craſſe pour qu'il s'en uſe moins ; que plus il y a d'huile dans une lampe ou autre vaiſſeau, moins elle s'échauffe : voilà pourquoi il eſt bon qu'on mette de l'eau au fond de la lampe, pour tenir l'huile fraîche, car moins il y a de chaleur, moins il s'uſe d'huile. Perſonne n'ignore que lorſqu'on allume une lampe pour brûler toute la nuit, on peut faire la méche fort petite pour épargner l'huile.

LAMPROIE. (la) Poiſſon de la figure d'une anguille : il eſt gras & de fort bon goût ; on le trouve dans des lieux pierreux. La lamproie de mer eſt comme une groſſe anguille : elle a le ventre bleu, & le dos taché de couleurs blanches & bleues.

Celle des riviéres eſt plus petite, on la trouve ſouvent dans des ruiſſeaux & dans des fontaines, on les pêche comme les anguilles.

Secret pour en prendre à la main. Prenez de la chair d'eſturgeon, huit dragmes de graine de rue ſauvage, autant de graiſſe de veau : mêlez le tout enſemble : pilez-le bien, puis formez-en des boulettes groſſes comme des pois, jettez-les dans les endroits où vous ſçaurez qu'il y a des lamproies, & vous les prendrez aiſément à la main, parce que cette amorce les étourdit.

On mange les lamproies frites ou grillées : on peut les accommoder encore de la maniére ſuivante. Saignez-les, gardez le ſang, mettez-les dans de l'eau chaude ; coupez-les par tronçons, faites-les cuire au roux, dans une caſſerole avec beurre, un peu de farine frite, vin blanc, ſel, poivre, muſcade, fines herbes, laurier : le tout étant cuit, mettez-y le ſang, avec un peu de câpres.

LANDES. On apelle ainſi les terres qui ne produiſent que du genet, du jonc-marin, de la fougére, de la bruyére, des ronces, quelques geniévres & autres brouſſailles. On les brûle vers la fin de l'été, tems auquel les herbes ſont deſſéchées ; les cendres de toutes ces productions bonifient le terrein, & le feu empêche le rejet des racines mais on doit veiller à empêcher la communication du feu, en nettoyant toute l'herbe du côté de l'endroit où l'on craint que le feu ne communique, en choiſiſſant un tems calme, en faiſant quelque tranchée. L'herbe étant brûlée on arrache à la pioche les racines de geniévres, des houx & autres arbuſtes ; & après les

pluie d'automne, on laboure ce terrein avec une charrue ; à verſoir & à gros ſillons : on donne un ſecond labour au printems, & on peut alors y ſemer de l'avoine. La ſeconde année on doit lui donner trois bons labours, ſi on veut y ſemer du bled, & la troiſiéme elle produira une bonne récolte.

On apelle auſſi Lande le jonc-marin, ou jan qui eſt un foin terreſtre qui a la tige dure & la fleur jaunâtre. *Voyez* JONC-MARIN.

LANGUE DE BŒUF. Maniére de l'aprêter en ragoût : faites-la cuire à la braiſe avec ſel, poivre, ciboule, thim : laurier, girofle, oignon, racines, du bouillon ; étant cuite, on ôte la peau, on la pique de menu lard, enſuite on la fait cuire à la broche : étant cuite on y met une ſauſſe avec perſil, ciboules, échalottes, pointe d'ail ; le tout haché & paſſé ſur le feu avec un peu de beurre frais & bouillon.

LANGUES FOURÉES de cochon. Faites-les échauder dans de l'eau point trop chaude, ôtez-en la premiére peau, & un peu du gros bout. Enſuite ſalez-les dans un baquet une à une, avec du ſel pilé & du ſalpêtre, aſſaiſonnez-les d'épiceries. Ces épiceries doivent être un mêlange de geniévre verd, de deux feuilles de laurier : un peu de coriandre, thim, baſilic, romarin, perſil, ciboule, le tout ſéché au four ; enſuite pilé & paſſé dans un tamis. Preſſez vos langues les unes contre les autres en les ſalant : étant ſalées mettez-les dans un pot couvert d'une groſſe pierre : ſix ou ſept jours après faites-les égoutter ; puis enveloppez chacune de la chemiſe de cochon coupée de la longueur qu'il faut : liez les deux bouts, ſuſpendez-les dans une cheminée & à quelque diſtance l'une de l'autre, & pendant quinze ou vingt jours, juſqu'à ce qu'elles ſoient bien ſéchées. Alors faites-les cuire dans l'eau, un peu de vin rouge, ciboule & girofle : étant cuites, on les ſert froides.

LANGUE DE MOUTON. On les aprête différemment, 1, grillées : pour cela, on les fait cuire dans l'eau, on ôte la peau, on les fend à moitié, on les fait tremper avec de l'huile fine, perſil, ciboule, pointe d'ail, le tout haché, ſel, & poivre, on les panne & on les fait griller. 2. On les fait frire dans la poële avec bon beurre : on y met une ſauſſe faite avec ſel, girofle, canelle, vinaigre, poivre ; le tout bouilli.

LANGUE Paralytique, qui cauſe la perte de la parole. Reméde. Détrempez du clou de girofle dans du jus de menthe : ajoutez-y un peu de vin, & faites-le boire au malade : ou gargariſez la bouche avec une décoction de ſauge & de perſil, que l'on fait cuire en vin blanc ; & apliquez ſur la gorge les herbes cuites.

LANGUE deſſéchée dans les fiévres ardentes. Tenez ſur

la langue du jus de joubarbe ſans l'avaler, & mêlé avec celui de brunelle.

LANGUE brûlée & noire dans l'eſquinancie. Gargariſez-vous avec du jus de la grande joubarbe, mêlé avec du ſel ammoniac; mettez une couenne de lard ſur la langue, & l'y laiſſez quelque-tems.

LANGUEUR. Maladie qui vient aux oiſeaux; on connoît qu'ils en ſont attaqués lorſqu'ils ont le corps gros & enflé, l'eſtomac maigre, qu'ils ne font que jetter leur mangeaille: pour les guérir, on doit la leur changer, c'eſt-à-dire, leur donner du chenevi au lieu de navette, & un peu de ſucre dans leur eau.

LANIER. Oiſeau de proie. Eſpéce de faucon qu'on dreſſe au vol: il a le bec & les pieds bleus, les plumes de l'eſtomac mêlées de noir & de blanc, on s'en ſert pour la perdrix & le liévre.

LAPIN. Animal ſauvage fort connu: il y en a de différentes couleurs, blancs, jaunes, noirs, gris; ceux de cette derniére couleur ſont les plus ordinaires: on diſtingue les Lapins en Lapins de garenne & en Lapins de clapier. Ceux de garenne ont le poil roux & moins épais que ceux de clapier, mais ils ont la chair plus délicate, parce qu'ils vivent en liberté, & qu'ils ſe nourriſſent de plantes aromatiques: ceux de clapier ſont plus lourds, & bien moins vifs que les autres, mais ils peuplent beaucoup, car les femelles portent juſqu'à dix ou douze Lapins preſque tous les mois: on apelle hazes ces femelles. Les Lapins de garenne ſe nourriſſent de thim, ſerpolet, geniévre, des racines de plante, du brout des feuilles: ceux de clapier, des plantes, de foin, fruits, choux, &c. Les Lapins font beaucoup de dégât dans les vignes & bleds: ainſi lorſqu'ils dominent trop, on doit leur faire la chaſſe à coup de fuſil, ou en les furetant avec des furets & poches. Les bêtes ennemies des Lapins ſont toutes les bêtes carnaſſiéres, les renards, les chiens, les chats: on doit leur tendre des piéges pour les éloigner des garennes.

Les Lapins ſe retirent dans les bois & dans les garennes, où ils creuſent des terriers pour s'y loger.

On chaſſe les Lapins à l'affût, mais on les chaſſe plus volontiers avec le furet, eſpéce de belette ſauvage, qui a le deſſus du corps tirant ſur le jaune, le ventre blanc, les yeux rouges. Le furet eſt ennemi des Lapins, il furete dans les terriers pour les en faire ſortir: on les aprivoiſe pour cela dans un tonneau ſur de la paille fraîche, & on les nourrit avec du lait de vache frais tiré. Lorſqu'on veut s'en ſervir pour chaſſer le Lapin, on fait chaſſer pendant une heure un baſſet bien dreſſé, & qui fait terrer les Lapins: enſuite on tend des poches ou bourſes faites exprès: on en attache les ficelles à

quelque pied d'arbre ou piquet, & on lâche le furet dans les terriers, après lui avoir attaché une petite ſonnette au col : dès que le furet eſt dans le trou, il pourſuit le Lapin, qui voulant ſortir, donne dans la poche.

Pour tuer un bon nombre de Lapins, on va dans une garenne dans l'obſcurité de la nuit, avec une Lanterne que l'on poſe à terre : les Lapins croient que c'eſt la lueur du ſoleil qui les frape, accourent auſſi-tôt, & on les tue facilement.

Maniére de prendre des Lapins ſans furet ni armes à feu. Il faut ſe pourvoir d'un certain nombre d'écreviſſes, tendre des poches à pluſieurs terriers, & gliſſer une écreviſſe, dans chaque trou : l'écreviſſe arrive peu à peu au fond du trou, pique le Lapin, & s'y attache, de ſorte que le Lapin fuit alors avec l'écreviſſe qu'il emporte, & vient ſe faire prendre dans la poche ; il eſt vrai qu'il faut avoir un peu de patience, parce que l'écreviſſe eſt lente.

L'heure favorable pour trouver les Lapins hors des terriers eſt le matin juſqu'à ſix ou ſept heures ; 2. depuis onze heures juſqu'à une heure, & ſur le ſoir une heure ou deux avant que le ſoleil ſe couche, ſur-tout lorſqu'il fait ſec.

LAPIN en ragoût ou en civet. Coupez un ou deux Lapins en quatre : mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet garni, champignons, culs d'artichaux, le tout paſſé ſur le feu : ajoutez une pincée de farine mouillée avec du bouillon, un verre de vin blanc, ſel & poivre : étant cuit, mettez-y une liaiſon de jaunes d'œufs, & un peu de perſil haché.

LAPREAUX. On les mange cuits à la broche après les avoir dépouillés, vuidés, fait refaire ſur la braiſe, & piqués de menu lard.

On diſtingue un Lapreau d'un Lapin, par une petite groſſeur comme une lentille, que l'on trouve ſur le dehors des pattes de devant lorſque c'eſt un Lapreau.

MANIERE de les faire rôtir ainſi que les Lapins. Dépouillez-les, vuidez-les, laiſſez-y le foie : faites-les refaire, piquez-les de menu lard, mettez-les à la broche ; étant cuits, tirez-les.

LAQUE, (la) Eſpéce de gomme ou réſine rouge & étrangére, dont on fait la cire d'Eſpagne. Le nom de Laque eſt commun à pluſieurs eſpéces de pâtes ſéches, dont les Peintres ſe ſervent.

LARD (le) eſt la graiſſe la plus ferme qui tient à la couenne de cochon. Le lard eſt d'un grand uſage pour l'aprêt d'une infinité de viandes : on pique de Lard toute la volaille, & le gibier qu'on met à la broche : on pi-

que de même certaines piéces de bœuf. On en fait des aumelettes : on y aprête les petits pois ; tout Pere de famille doit faire ſa proviſion de lard.

LARMES de vignes. On apelle ainſi le ſuc nourricier qui diſtille goutte à goutte des ſarmens de vigne, après qu'elle a été taillée. Les larmes de vignes ſont bonnes à pluſieurs ſortes de maux : elles ſont ſalutaires contre la pierre des reins & de la veſſie. Un verre de ces Larmes rapelle les ſens d'un homme ivre : cette eau guérit de la galle & de toutes les maladies de la peau : elle éclaircit la vue en s'humectant les yeux ſoir & matin de quelques gouttes.

LATTES pour tuiles (les) ſont de bois de fente de chêne & ſans aubier : il y en a cinquante à la botte. Chaque latte doit avoir quatre pieds de longueur, près de deux pouces de large, deux lignes d'épaiſſeur : chaque toiſe de couverture emporte vingt-huit à vingt-neuf lattes pour la tuile de grand moule, & trente-ſix pour celle de petit moule : il faut cent cinquante lattes pour un millier de tuiles du petit moule : il faut cent quarante clous pour latter une toiſe quarrée.

La latte pour ardoiſe eſt pareillement de bois de chêne : elle a quatre pieds de long, quatre à cinq pouces de large, & trois lignes d'épaiſſeur : il n'y en a que vingt-cinq à la botte. Ces lattes étant employées doivent preſque ſe toucher ; une botte ſuffit preſque pour une toiſe & demie de couverture, ainſi il faut 250 clous, parce que chaque latte en emporte dix. La botte de lattes vaut douze à treize ſous.

LAURIER (le) arbre : il eſt de pluſieurs ſortes : 1. le laurier franc ou commun ; il ſe multiplie de graine ou de plant dans le mois d'Avril : on le plante ou en pleine terre, la fraîche eſt la meilleure, ou en caiſſe, & on le cultive alors comme les orangers. 2. Le laurier ceriſe ſe multiplie par des rejettons détachés des vieux pieds : il ne demande qu'une terre labourée à l'ordinaire : dans les pays chauds on en fait des paliſſades. 3. Le laurier thim : ſa beauté conſiſte dans ſes fleurs qui paroiſſent dans l'hiver : il ſe multiplie en ſemant ces fruits, ou en couchant en terre ſes branches les plus tendres : il veut des lieux humides & ombrageux. 4. Le laurier roſe : ſes fleurs ſont rouges ou blanches, & ſemblables à des roſes ; elles paroiſſent en Juillet & Août : il ſe multiplie en couchant ſes branches.

On cultive le laurier ſur-tout dans les pays chauds. Le laurier franc croît fort haut, mais dans ces Pays-ci ce n'eſt qu'un arbriſſeau. On le multiplie de graines & de marcottes : pour la graine on doit la faire tremper quelques jours dans l'eau, & la ſemer une à une en terre bien préparée,

répandre du terreau par-dessus & l'arroser : on les transplante au bout de deux ans contre un mur ou en caisse. Pour les marcottes, on couche en terre une branche dans un petit rayon ; on l'arrête avec un crochet, on le couvre de terre & on l'arrose ; elle fleurit au bout de six mois.

LAVANDE. Plante dont les feuilles sont étroites, courtes & purpurines, l'odeur agréable & un peu forte : elle aime les lieux secs & pierreux. On la multiplie de graine & de rejettons : on la plante au printems, & on la coupe en automne. L'eau de lavande est d'un grand usage pour donner une odeur agréable.

Eau-de-vie de lavande. Faites infuser pendant toute la canicule au soleil, deux grosses poignées de lavande & une bonne poignée de baume commun, avec une pinte d'eau-de-vie dans une bouteille de verre bouchée exactement avec une vessie : cette eau est propre contre toutes sortes de contusions, meurtrissures, rhumatismes, en frottant la partie malade avec cette eau froide : elle est bonne aussi pour les blessures.

LAVEMENT ou Clystére, (le) est un remède ou injection liquide qu'on introduit dans les intestins par le moyen d'une seringue, pour les rafraîchir, pour lâcher le ventre, pour amollir les matiéres, pour arrêter le flux de sang, ou pour remédier à quelqu'autre maladie. La mesure ordinaire est une chopine d'eau ou de décoction.

LAVEMENT laxatif & émollient. Prenez mauve, guimauve, pariétaire, violiers, poirée & mercuriale, de chaque une poignée, faites-les bien cuire dans deux pintes d'eau de riviére ; après, coulez-les, & jettez dans une chopine de la colature, trois onces de miel commun bien écumé.

LAVEMENT pour rafraîchir. Prenez une livre de veau coupée par petits morceaux ; mettez-la avec de l'eau dans un petit coquemar de deux pintes ; faites réduire le tout par l'ébullition à une pinte pour faire deux lavemens ; on en prend un trois heures après le souper, & le second le lendemain, s'il ne fait pas trop chaud.

Lorsqu'il est question de procurer une évacuation prompte & abondante, faites une décoction de feuilles de tabac sèches en lavement : elle fait plus d'effet que les autres émétiques par la bouche.

Voyez à chaque article des maladies les plus connues, les sortes de lavemens qui leur conviennent.

LAYE. La laye est la femelle du sanglier ; elle met bas au commencement du printems. On apelle ses petits *Marcassins* : leur bauge est dans les bois garnis de ronces & d'épines : la laye a les pinces moins grosses que celles du sanglier, les allures plus longues & plus assurées, mettant les pieds dans une même distance ; dans la saison du rut ses

allures ſont auſſi longues que celles du ſanglier, mais celui-ci a la trace plus ronde.

LÉGALISÉ. (Acte) eſt un acte rendu authentique par l'atteſtation, la ſignature & le ſceau du Magiſtrat, afin qu'on y ajoute foi dans un autre pays. Quand l'Acte doit ſervir dans une Juriſdiction royale, la légaliſation doit être faite par le plus prochain Juge royal du lieu où l'Acte a été paſſé.

LÉGATAIRE (le) eſt une perſonne à qui un Teſtateur a fait un legs.

LEGS. Eſt une eſpéce de donation qui eſt faite à quelqu'un par teſtament ou par codicile, & que l'héritier doit délivrer au Légataire qui lui en fait la demande.

Le legs univerſel eſt celui qui eſt fait de tous les biens, ſoit meubles & immeubles, ſans autre ſpécification particuliére : il eſt d'un grand uſage en pays coutumier, où l'inſtitution d'héritiers n'a point lieu. Le légataire univerſel y eſt à peu près ce qu'eſt l'héritier univerſel dans les Pays de Droit écrit ; mais avec la différence que le légataire univerſel doit faire la demande du Legs aux héritiers, parce que le legs univerſel eſt ſujet à délivrance. Le légataire univerſel eſt obligé de payer tous les Legs particuliers de la ſucceſſion, les dettes payées : mais il n'eſt tenu des dettes que juſqu'à concurrence de ce qu'il amende de la ſucceſſion, pourvu qu'il ait fait inventaire des biens délaiſſés par le défunt.

Le legs particulier eſt celui qui ſe fait d'une choſe particuliére : il peut être d'une ſomme de deniers ou de quelque corps certain, ou d'une ſomme ou rente à prendre ſur tels fonds. Le legs conditionnel n'eſt dû qu'après l'accompliſſement de la condition : on apelle legs caduc un legs qui ne peut avoir d'effet.

Dans les Pays Coutumiers, les deux qualités de légataire & d'héritier ſont incompatibles. Ainſi, ſi le teſtateur a fait un legs à ſon héritier préſomptif, il faut qu'il renonce à la ſucceſſion pour avoir le legs, ſi les biens ſont ſitués dans une même Coutume. C'eſt au légataire à former la demande du legs à l'héritier ; & ſi le legs conſiſte en argent comptant, l'héritier n'en doit l'intérêt que du jour de la demande : la Loi donne hypothéque aux légataires ſur tous les biens du défunt pour le paiement du legs, mais ſeulement juſqu'à concurrence de la part & portion dont chaque héritier eſt chargé à raiſon du legs.

LEGITIME. On apelle ainſi l'hérédité qui eſt due aux enfans par le droit naturel dans les biens de leur pere & mere ou autres aſcendans, leſquels ne peuvent les en priver, ſi ce n'eſt pour cauſe d'exhérédation.

La quotité de la légitime eſt différente, ſuivant les dif-

fr.ens lieux, mais par-tout elle s'eſtime déduction faite des dettes & frais funéraires.

Dans la coutume de Paris, la légitime eſt la moitié de la part & portion que chaque enfant eût eue à la ſucceſſion de ſes pere & mere, ayeul ou ayeule, s'ils n'avoient pas diſpoſé de leurs biens à leur préjudice.

Dans le pays de Droit Ecrit, la légitime eſt le tiers des biens des pere & mere, ou autres aſcendans, au cas qu'il n'y ait que quatre enfans ou moins, venans à la ſucceſſion; mais quand il y en a plus de quatre, la légitime de chacun d'eux eſt la moitié de la part & portion qu'il en auroit pu avoir, ſi le défunt n'en avoit diſpoſé autrement, ou s'il n'étoit pas mort *inteſtat.*

LEGUMES. On donne ce nom aux féves, lentilles, pois, haricots, &c.

Nouveau moyen d'avoir des Légumes & des herbes potagéres de meilleur goût, c'eſt-à-dire, d'un meilleur ſuc, & à moins de frais que dans les jardins potagers ordinaires.

Au lieu d'un ſeul jardin potager, faites trois jardins ou clos; cultivez-y alternativement des herbes ou des légumes ou du grain, & les laiſſez repoſer enſuite, de maniére que de ces trois jardins il y en ait chaque année un en légumes, un autre en grain, & le troiſiéme en repos; chacun de ces clos doit avoir trois ou quatre arpens. Donnez d'abord à la terre un bon labour: mettez-y dix charretées de fumier par arpent, chaque charretée contenant quinze à vingt quintaux, & cela de trois en trois ans ſeulement, le fumier de cheval eſt le meilleur à cette terre. Au mois de Mars donnez-lui un ſecond labour, au commencement d'Avril un troiſiéme. Plantez-y tout de ſuite les légumes que vous voudrez cultiver: ne faites qu'une récolte de ces légumes ſur cette terre, après laquelle, & dans le mois de Septembre, vous labourerez de nouveau la terre pour y mettre du grain qui viendra très-beau. Chaque fois que vous mettrez le clos en légumes, il faut en dreſſer les planches & refaire les allées, ce qui n'eſt pas difficile: ſi on peut encore arroſer les plantes avec de l'eau de puits ou de marc, elles en viendront bien mieux.

En ſuivant ce plan de culture, on aura des légumes & des herbes excellentes, parce que ces plantes viendront dans un terrein bien préparé, & qui aura repoſé pendant une année entiére.

On peut pratiquer, pour les plantes potagéres qui demandent de paſſer l'hiver en terre, des plattebandes le long des murs, & à l'aſpect du Midi ou du Couchant: on pourra auſſi choiſir un coin dans chaque clos, deſtiné pour les artichaux & les aſperges, & autres plantes qui demeurent dans la même place pendant pluſieurs années,

& on ne les changera que tous les quatre à cinq ans, pour les avoir plus belles. *Journ. Econ. Juillet* 1758.

LENTILLES, légume fort connue. Elles viennent sur une plante haute d'un pied & demi, & qui porte des gousses dans lesquelles sont les lentilles au nombre de trois ou quatre, il y en a de blanches, ce sont les meilleures : d'autres sont jaunes, d'autres rougeâtres. Les lentilles viennent abondamment dans un fonds médiocre, c'est-à-dire, qu'il n'est ni trop gras ni trop maigre.

On les séme au mois de Mars, du moins dans les pays tempérés, mais auparavant on doit les mêler avec du fumier sec, & les recouvrir avec la herse quand on les a semées, elles sont dans leur maturité dès le mois d'Août.

Les meilleures lentilles sont larges & d'un beau blond. Pour les apprêter, lavez-les, épluchez-les, faites-les cuire dans l'eau, étant cuites, fricassez-les comme les haricots blancs.

Coulis de lentilles. Epluchez & lavez un litron, plus ou moins de lentilles à la Reine ; faites-les cuire avec du bouillon, passez-les ensuite par une étamine, & assaisonnez votre coulis de bon goût.

Les lentilles à la Reine sont destinées pour faire des coulis & non pour fricasser, parce qu'elles sont trop petites.

LESSIVE pour le linge. *Voyez* LINGE.

LESSIVE pour la multiplication des grains. *Voyez* BLED & SEMENCE.

LETHARGIE (la) est un sommeil si profond, qu'on a peine à réveiller celui qui en est attaqué. Ce mal peut venir, ou d'une pituite froide répandue dans le cerveau, ou de la mauvaise disposition de l'estomac ou des humeurs pourries. Les signes de ce mal sont de se sentir comme étourdi, de vouloir toujours dormir : joignez à cela, si on est d'un tempérament froid & d'un âge avancé. Pour le prévenir il faut se faire saigner & purger.

Dans l'accès de la léthargie on doit faire grand bruit autour du malade ; brûler une poignée de cheveux d'homme, les mêler avec du fort vinaigre, ou bien du suc de rue de jardin, lui frotter le nez avec ce mêlange.

On lui frotte la plante des pieds avec de la semence de moutarde mêlée avec du vinaigre.

On peut encore employer un supositoire fait avec un morceau de tabac en corde, lié au bout par une ficelle, pour le retirer quand on le juge à propos : ce remède fait vuider par haut & par bas les humeurs qui étoient la cause du mal.

Lorsqu'un léthargique a la respiration égale, qu'il sue vers les aisselles, vers les aînes, & à l'entour des oreilles, c'est un signe de guérison ; mais si dans l'accès les urines sont

claires & transparentes : s'il a la face plombée ou livide ; ſi la ſueur eſt froide à l'entour du cou, il en échape rarement.

Si la léthargie eſt cauſée par un abcès, on meurt en ſept jours, ſi on les paſſe on eſt ſauvé.

Si la léthargie ou ſuffocation eſt cauſée par la fumée du charbon ou du vin nouveau, il faut donner ſix grains de tartre émétique au malade dans un bouillon pour le faire vomir, & lui faire recevoir la vapeur du fort vinaigre par le nez.

En général, dans la léthargie on peut ſe ſervir de tous les remédes dont on ſe ſert dans l'apoplexie. *Voyez* APOPLEXIE.

LETTRE DE CHANGE (une) eſt une eſpéce de mandement que donne un Banquier ou Marchand, pour faire payer à celui qui en ſera le porteur en un lieu éloigné, l'argent que l'on lui compte au lieu de ſa demeure. Si la Lettre de change eſt payable à celui qui en a fourni la valeur, elle n'intéreſſe que trois perſonnes ; 1. le Tireur, 2. celui à qui elle doit être payée, 3. celui qui en doit faire le payement. Il en eſt de même lorſque la Lettre eſt payable à celui qui en a fourni la valeur ou à ſon ordre, parce que dans ce cas l'ordre de celui qui en paye la valeur, & les ordres mis ſucceſſivement, ne ſont que des ſubrogations les unes aux autres, pour mettre le dernier à la place de celui à qui originairement la Lettre étoit payable, par la raiſon qu'il n'y a que trois perſonnes lorſque la Lettre eſt payable à celui qui en a fourni la valeur ; mais il doit y en avoir quatre lorſque la Lettre doit être payée à autre qu'à celui à qui la valeur en a été fournie. Pierre, par exemple, tire une Lettre ſur Jean, payable à Jacques, valeur reçue dudit Jacques : on ne voit là que trois perſonnes : mais ſi Pierre tire la Lettre ſur Jean, payable à Jacques, valeur reçue de Guillaume, il y en aura quatre.

Une Lettre de change, pour ſa validité, doit contenir neuf choſes : 1. le nom de la Ville d'où elle eſt tirée avec la date ; 2. la ſomme, 3. le tems du payement, 4. le nom de celui qui doit toucher la ſomme, 5. le nom de celui qui en a donné ou promis la valeur, 6. ce en quoi cette valeur a été fournie, ſi c'eſt en argent comptant ou en marchandiſes, 7. le nom de celui ſur qui elle eſt tirée pour la payer, 8. ſon adreſſe, 9. le nom du Tireur.

EXEMPLE.

A Paris ce 1 Juillet 1766 (1)

MONSIEUR,

A vue (2) il vous plaira payer par cette premiére de chan-

ge à M. Jacques (3) ou à ſon ordre, la ſomme de deux mille livres (4), pour valeur reçue comptant, (5) de M. Guillaume (6), que vous paſſerez à compte comme par l'avis de

Votre très-humble ſerviteur,

PIERRE. (7)

A M. Jean (8), à Bordeaux (9).

Le porteur d'une Lettre de change doit, 1. la preſenter à celui ſur lequel elle eſt tirée, pour qu'il ait à l'accepter & s'il refuſe de le faire, il doit la faire proteſter par un Huiſſier aſſiſté de deux Recors, ſuivant l'uſage des lieux. Si au contraire il l'accepte, le Porteur de la Lettre doit attendre les délais de l'échéance lorſque la Lettre n'eſt pas à vue, & qu'elle eſt à tant de jours de vue ou à uſance. Ces délais ſont de dix jours de faveur (ou grace) à compter du lendemain de l'échéance de la Lettre; après leſquels le Porteur doit demander le paiement, & en cas de refus, faire proteſter la Lettre de change, & d'énoncer le Protêt au Tireur, avec aſſignation & par la même dénonciation dans les délais de l'Ordonnance: cela fait, il prend de l'argent à change, & fournit une autre Lettre de change ſur la même Ville, d'où celle qui eſt proteſtée eſt tirée. Cette Lettre doit comprendre, 1. la ſomme principale de la Lettre de change proteſtée dont il eſt Porteur; 2. les frais du protêt; 3. la proviſion; 4. le courtage; 5. le prix du nouveau change. Ainſi, ſi la Lettre de change proteſtée eſt de 2000 liv. les frais du protêt ſeront de 1 liv. 10 ſols: la proviſion de trois pour cent, ce qui fait 6 liv. 16 ſ. 4 den. le courtage d'un huitiéme pour cent & le prix du nouveau change, qui eſt communément à un & demi pour cent pour les paiemens les plus prochains: ce qui fait 30 liv. 2 ſols 11 den. leſquelles ſommes jointes enſemble montent à 2040 liv. 1 ſ. 3 den. & dont le Porteur qui n'a pas été payé de la Lettre de change, en tirera une autre pour celle qu'il a proteſtée: c'eſt la diſpoſition de l'Edit du Commerce, Titre 6, article 4: c'eſt ce qu'on apelle change & rechange.

Si le protêt n'a été fait que parce que la Lettre de change n'a pas été acceptée, le Tireur ou l'Endoſſeur ne ſont obligés qu'à rendre au Porteur la valeur de la Lettre de change proteſtée, ou de lui donner des ſûretés qu'elle ſera acceptée à ſon échéance. Si au contraire le protêt a été fait faute de paiement dans les dix jours, le Porteur, en vertu de ce protêt, a une action ſolidaire contre tous les Endoſſeurs, Tireurs & Accepteurs à ſon choix.

Il y a cinq ſortes de tems de paiemens des Lettres de change. La premiére eſt à vue, en ce cas le paiement doit ſe faire à la preſentation & ſans délai: la ſeconde, à tant de jours de vue, comme dix, douze, quinze, leſ-

quels ne commencent à courir que du jour de l'acceptation : la troisiéme, à jour préfix ou nommé, comme au dix, ou au quinze, ou au vingt d'un tel mois, auquel cas le Porteur d'une telle Lettre eſt obligé de la faire payer ou proteſter dans les dix jours après celui de l'échéance : la quatriéme, à une ou pluſieurs uſances ; c'eſt un terme qui eſt fixé par l'uſage du lieu où la Lettre de change eſt payable. En France il eſt de trente jours ; enſorte que ſi par la Lettre de change le jour du paiement n'eſt point fixé & qu'elle ſoit à uſance, elle n'eſt payable que dans trente jours : ſi c'eſt à deux uſances dans ſoixante jours : la cinquiéme eſt aux paiemens des Foires ; mais ce paiement n'eſt que pour les lieux où il y a des Foires établies, & qui ſe tiennent quatre fois l'année, de trois en trois mois ; ſavoir aux Rois, Pâques, Août, la Touſſaint.

Le délai des Lettres de change à jour préfix, ainſi que de celles à uſance, court utilement quoiqu'elles n'aient pas été preſentées ni acceptées, & le Porteur n'eſt pas obligé de les preſenter pour les faire accepter : mais à l'égard des Lettres payables à tant de jours de vue, elles doivent être preſentées pour les faire accepter, parce que le délai pour le paiement ne peut courir que du jour qu'elles ont été acceptées.

Et ſi elles ne ſont pas payées ou proteſtées dans les dix jours après l'échéance, elles ſont au péril, riſque & fortune du Porteur : enſorte que celui ſur qui elles ſont tirées venant à faire banqueroute, le Porteur n'a plus de recours contre les Tireurs & les Endoſſeurs.

LEVAIN (le) n'eſt autre choſe qu'un morceau de pâte crue, gros comme la tête, qu'on a gardée pendant ſept ou neuf jours, & qui s'eſt aigrie : on la prend ordinairement de la pâte de la derniére fournée. Ce levain en s'aigriſſant fermente & fait fermenter la pâte où on le met : il y a des gens, qui au lieu de pâte ſe ſervent de la levure ou écume de biére. Les Boulangers de Paris & des environs s'en ſervent ordinairement. De quelque maniére qu'on faſſe le levain, il faut toujours beaucoup de chaleur pour le conſerver : pour cela on le couvre de farine, & on le met dans quelque lieu chaud.

Il eſt d'une néceſſité indiſpenſable d'en avoir pour faire du pain, ſans quoi on ne pourroit y réuſſir. Au reſte le Levain ne ſe garde pas plus de quinze jours bon : au défaut de Levain on peut employer du vinaigre ou du verjus de grain, ou des pommes ſauvages.

LEURRE. Terme de Fauconnerie, c'eſt un peloton couvert d'écarlate ou cuir rouge, & garni d'un bec, d'ongles & d'aîles : on l'attache à une filiére pour reclamer les oiſeaux de proie : on y attache un morceau de viande pour

l'exciter à revenir ſur le poing, en lui montrant le Leurre.

LEVRIER. *Voyez* CHIENS & CHASSE.

LEVURE (la) eſt l'écume que la biére jette hors du tonneau, & qu'on recueille pour faire fermenter la nouvelle; on s'en ſert auſſi pour faire le pain.

LEZION d'outre moitié (la) eſt celle que ſouffre celui qui a vendu un héritage plus de moitié moins de ſa juſte valeur, comme s'il valoit dix mille livres, & qu'il eût été vendu moins que cinq. En conſéquence les Loix ont accordé au Vendeur le bénéfice de reſtitution contre une telle vente. Ce bénéfice n'a lieu que pour la vente des immeubles, & il n'eſt accordé qu'au Vendeur qui eſt préſumé avoir vendu par néceſſité, & non pas à l'Acheteur, qui ne peut pas dire qu'il ait été forcé par la néceſſité de ſes affaires. Cette Lézion a lieu dans les Decrets volontaires qui ſe font du conſentement des Parties, pour purger les hypothéques de tous droits réels qui pourroient être prétendus ſur les immeubles, mais il n'a pas lieu dans les Décrets forcés, parce que ceux-ci ſont faits avec tant de précaution, qu'il y a lieu de croire que la choſe a été vendue ſon juſte prix.

LIBAGES. On apelle ainſi d'aſſez gros morceaux de pierres tirées des carriéres, qui ne le ſont pas aſſez pour faire une pierre de taille: on les emploie pour les fondemens des édifices. A l'égard des petits, on en fait du moëllon.

LICITATION (la) a lieu quand un immeuble ne ſe peut pas facilement partager, & que ceux à qui il apartient en totalité n'en veulent pas jouir par indivis: on l'expoſe à l'enchére, à l'effet de le faire adjuger au plus offrant & dernier enchériſſeur, & de partager enſuite les deniers de la vente entre les co-Propriétaires; c'eſt ce qu'on apelle Licitation. Elle peut encore avoir lieu, quand un héritage ſaiſi réellement n'eſt pas d'aſſez grande valeur pour les frais d'un Décret, alors on fait ordonner qu'il ſera licité. Les lots & ventes ne ſont pas dûs dans une Licitation faite entre cohéritiers, à moins qu'ils n'aient acquis enſemble un héritage qui ſe peut partager commodément, car alors c'eſt une véritable vente. La Licitation qui ſe fait à l'amiable & du conſentement des parties ſe fait pardevant Notaire, & on n'y reçoit point d'Etrangers à y enchérir, ſi elles ne le veulent point: celle qui ſe fait à la rigueur, ſe pourſuit devant le Juge, & toutes ſortes de perſonnes ſont admiſes à enchérir. La pourſuite s'en fait à peu prés comme celle des Décrets, & par un des co-Propriétaires qui provoque la Licitation.

LIE de vin (la) a ſes uſages. On la diſtile pour en tirer

de l'eau-de-vie : les Vinaigriers en font du vinaigre ; enſuite ils font ſécher le marc de cette Lie qu'ils rangent par pains ; ils les brûlent, & laiſſent calciner cette matiére dans de grands creux qu'ils font en terre & en plein air à la campagne à cauſe de la mauvaiſe odeur. Cette matiére calcinée eſt ce qu'on apelle la cendre gravelée qu'il faut garder en lieu ſec, autrement elle perd ſa vertu, qui conſiſte en ſels alkalins : cette cendre mêlée avec de la chaux vive ſert à faire les pierres cauſtiques, qui brûlent les chairs.

LIEGE. Eſpéce de chêne toujours verd, qui croît dans les parties méridionales de la France, en Italie & en Eſpagne. Cet arbre ſe perpétue, en en ſemant la graine ou les glands ; la ſaiſon la plus favorable eſt au commencement du mois de Mars. Quand on a quantité de glands, on doit les ſemer en tas éloignés d'environ quatre pieds les uns des autres, & après avoir labouré la terre, l'avoir purgée de mauvaiſes herbes, & briſé les mottes : le terrein qui lui eſt le plus propre, eſt une terre ni trop forte ni trop legére. Cet arbre conſerve ſes feuilles pendant l'hiver : ſes glands ſont plus propres à engraiſſer les cochons que ceux du chêne ordinaire. Le liége, dont on fait les bouchons, eſt l'écorce de cet arbre : l'écorce extérieure eſt repouſſée par une autre écorce nouvelle qui ſe forme par-deſſous, ce qui fait que la plus ancienne ſe crevaſſe par-tout, & ſe dégage d'elle-même de l'arbre. Cependant pour avoir des morceaux d'écorce grands & unis, on eſt dans l'uſage de faire dans la longueur du tronc, une inciſion perpendiculaire, & deux autres tranſverſales : enſuite on amolit cette écorce dans l'eau ; puis on la met ſur un lit de charbons allumés : on l'aplatit bien avec une charge de pierres ; on la fait ſécher & on fait des ballots.

LIENTERIE ou flux lienterique (la) eſt un dévoiement ou cours de ventre par lequel on rend par bas les alimens à demi digérés. Les remédes à ce mal ſont les ſtomachiques, comme l'abſinthe, la menthe, la ſauge, les coines, les noix muſcades, le gingembre & autres aſtringens. Faites boire au malade de l'eau dans laquelle on aura éteint du fer ou un caillou rougi au feu.

Ou faites prendre à jeun pendant quelques jours demi-dragme d'encens dans un peu de gros vin.

Ou de la gelée de groſeille avec le poids de trente grains de rhubarbe à demi-rôtie ſur une pelle à feu.

Comme cette maladie eſt cauſée par une dépravation de l'eſtomac & le relâchement de ſon orifice, de telle ſorte qu'il laiſſe ſortir les alimens, avant qu'ils aient reçu les changemens néceſſaires, voici le régime qu'il faut tenir. On doit prendre dès le matin un potage à la viande ; une

heure apres cinq grains de la poudre d'ipecacuanha dans du pain à chanter, boire un peu de vin par-dessus : à dîner un potage & un peu de rôti ; goûter avec un biscuit trempé dans l'eau & du vin, ou quelque compote : à souper un potage & deux œufs frais ; deux heures après, en se couchant, une demi-prise de narcotique. Le cinquiéme jour la prise de l'ipecacuanha sera de douze grains ; le sixiéme, dixiéme, & autant pendant quatre jours, laissant un jour d'intervalle : le onziéme quinze grains : dans les quinze jours suivans, quatre prises de douze grains. Si au bout de ce tems le malade n'est pas guéri, il en prendra quatre prises de vingt-cinq grains, laissant entre, trois jours libres, & la derniére sera de trente-six grains. *Helv.*

LIERRE terrestre. Plante odorante & rampante, qui croît aux lieux humides, contre les murailles. Le lierre est amer, chaud, vulnéraire & très-pectoral : on l'emploie pour résoudre le tartre du poumon : il est bon contre la toux, la phthisie, & les ulcéres des reins.

LIEUES. Ce sont les mesures du plus ou moins de distance qu'il y a d'un lieu à un autre, dans les voyages que l'on fait. La grande lieue de France contient 2853 toises à six pieds la toise ; la moyenne 2450, & la petite 2000. Il y a des instrumens méchaniques apellés *podométre*, avec lesquels on peut sçavoir combien on fait de pas en marchant, & mesurer les distances que l'on veut.

LIEVRE. Animal fort connu, qui a le poil long tirant sur le roux, les oreilles droites & longues, le corps souple : il a l'ouie très-subtile, il est d'un naturel très-rusé quoique timide. Les liévres des montagnes & des lieux secs sont les meilleurs, mais ils ne sont pas si grands que ceux des vallées. Les liévres ont le ventre roux & les lévrauts l'ont blanc.

Chasse du liévre. On le chasse avec des chiens dans les plaines.

Observations à faire dans cette chasse. On doit avoir égard aux changemens de tems & aux saisons. 1. Quand le tems est à la pluie il ne faut point chercher le liévre dans le fort, mais plutôt sur le penchant d'une fosse, ou sur des tas de pierres. 2. Quand il fait beaucoup de vent, ou qu'il fait froid, il se tient dans les bois ; quand il fait beau, il reste dans les guérets ou dans les bleds. 3. Dans le mois de Décembre ou de Janvier les liévres n'ont point de demeure assurée, parce qu'étant alors en chaleur ils courent les uns après les autres dans les champs. Cependant en hyver, on doit quêter le liévre dans les petits bois, dans les halliers, dans les bleds verds & toujours à l'abri du vent. Quelquefois dans des masures où il y aura des ronces. Au Printems ils se tiennent dans les guérets labourés. En Eté dans les petits buissons & dans les genets.

[illegible] point ainsi [illegible], jusqu'à [illegible].

[illegible] qu'on [illegible] vient [illegible].

[illegible] Quand [illegible] ren- [illegible] de la [illegible].

[illegible] s'il [illegible] à [illegible] par [illegible] que [illegible].

[illegible] la [illegible] lièvre [illegible] les [illegible] plus [illegible] pas [illegible].

[illegible] courant, [illegible] la [illegible] & [illegible], [illegible] & [illegible] plus, [illegible] petite [illegible] à la [illegible] yeux [illegible] & [illegible].

[illegible] lièvre pendant la [illegible], car [illegible]. Quand [illegible] trop [illegible].

[illegible] sur les [illegible], [illegible] pour [illegible] ré- [illegible].

[illegible] que le lièvre [illegible] pour [illegible] vue, & [illegible] quel- [illegible] lièvre. Quand les [illegible] du lièvre & [illegible].

Quand [illegible] les chiens à lui pour les faire [illegible], [illegible], à [illegible] long, & [illegible] à [illegible], [illegible] ; [illegible] à la [illegible], [illegible] ;

car au lieu de crier *thia illau*, on dit : *voi-le-ci aller*, & on donne même ſon du cor. Après qu'on a lancé les chiens, on leur laiſſe paſſer cette premiére équipée, puis on les apelle en leur criant : *à moi chiens thia haut*, s'ils ne reviennent pas, on ſonne du cor par mots entrecoupés & le premier ſon du grêle.

Le liévre étant pris, on l'ôte aux chiens, mais on le leur montre en criant *velle loo* pluſieurs fois, & on ſonne du grêle. Puis on ſonne la mort par trois mots longs comme pour le cerf, on leur donne la Curée, c'eſt à-dire, que l'on trempe du pain dans le ſang du liévre après lui avoir ôté la peau, & on le donne aux chiens en ſonnant le grêle. Enſuite on leur donne la mouée qui eſt un mêlange du ſang de la bête avec du lait, en ſonnant du gros ton.

On les prend encore aux lévriers & à l'affût : d'autres leur tendent pluſieurs piéges, comme lacets & panneaux, & autres piéges dans leſquels ils donnent.

Les liévres entrent en rut (ce qu'on apelle bouquinage pour ces animaux aux mois de Décembre & Janvier.

MANIERE de prendre les Liévres avec un filet ou panneau.

Ce filet eſt compoſé de trois ou quatre bâtons longs de quatre pieds & gros comme le pouce, pointus par le gros bout, un peu courbés par le petit bout : on doit les piquer en terre un peu panchés. Mettez deux de ces bâtons aux deux bords du chemin, & les autres dans le milieu ſelon la portée du filet que vous poſerez : ſçavoir la derniére maille du coin à l'extrêmité du bâton, & la derniére maille du milieu ſur le bâton, & l'autre ſur l'autre bout du bâton ; enſorte qu'il tienne ſi peu, que le Liévre venant à donner dedans le faſſe tomber. Le filet étant tendu, éloignez-vous de dix ou douze pas, & cachez-vous près d'un buiſſon à côté du chemin, & de maniére que le Liévre ne puiſſe pas vous voir. Lorſque le Liévre viendra, retenez votre haleine, autrement il tourneroit d'un autre côté ; il avancera, & auſſi-tôt qu'il aura paſſé le lieu où vous ſerez, de l'eſpace d'une toiſe, battez des mains, & il s'enfuira avec vîteſſe dans le filet. Lorſque vous l'aurez pris, retendez votre filet. S'il n'y avoit point de buiſſon ni autre lieu commode pour ſe cacher, il faut monter ſur un arbre. Obſervez qu'il faut toujours tendre le filet dans le lieu où le Liévre & le vent viennent du même côté.

Pour attirer les Liévres à l'affût, tâchez de prendre une haſe qui ſoit en chaleur : tuez la, coupez-lui la nature, & détrempez-la dans l'huile d'aſpic : lorſque vous ſerez arrivé au lieu de l'affût, frottez la ſemelle de vos

ſouliers avec cette huile : marchez enſuite tout autour de l'endroit & ſur l'herbe ; les Liévres viendront en foule, & on pourra les tirer facilement.

La chair du Liévre eſt fort bonne à manger & d'un bon ſuc : ſa peau eſt fort bonne contre les rhumatiſmes, mais il la faut apliquer du côte du poil.

Le ſang du Liévre & ſa peau toute ſanglante ſont un remède pour la pierre ; ſon caillé, qui eſt une matiére graiſſe que l'on trouve au fond de l'eſtomac, eſt bonne dans la diſſenterie, l'épilepſie, & pour hâter les accouchemens : ſa cervelle eſt propre pour fortifier les nerfs & faire percer les dents des enfans. Son ſang, ſon cœur, ſon poumon & ſon foie réduits en poudre, ſont un bon remède contre le cours de ventre. Ses teſticules & ſes roignons réduits de la même maniére, ont la vertu d'atténuer la pierre des reins : on en donne depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme. Enfin ſa graiſſe eſt propre pour faire aboutir les abcès.

Civet de Liévre. Levez les cuiſſes entiéres & les épaules, mettez le reſte par morceaux : lardez-les de gros lard : paſſez-les à la caſſerole avec lard fondu : faites-les cuire avec bouillon, vin blanc, fines herbes, ſel, poivre, muſcade, laurier. Fricaſſez le foie : pilez-le : paſſez-le par l'étamine avec un coulis ou un roux de farine & un peu de bouillon. Les Civets de cerf & de ſanglier ſe font de la même maniére.

LIEVRE ou LEVRAUT ROTIS, Dépouillez-les, vuidez-les, rougiſſez-les de leur ſang : faites-les refaire ſur la braiſe, piquez-les de menu lard, & faites-les rôtir à la broche : étant cuits, ſervez-les avec une poivrade, ou à la ſauſſe douce avec ſucre, vin, vinaigre, ſel & poivre.

LIGNE DE FOND. Filet dormant : elle conſiſte en un cordeau auſſi long que la riviére eſt large, & qu'on arrête par le bout à des arbres ou des piquets : on attache à ce cordeau trente ou quarante cordelettes qui ont chacune un hameçon envelopé d'amorce, le poiſſon voulant l'avaler ſe trouve pris.

LILAS (le) Fleur, qui eſt de pluſieurs ſortes : le commun a ſes tiges menues, ſes fleurs petites, diſpoſées à longues grapes, de couleur bleue ou cendrée, & d'une odeur douce. Le Lilas blanc eſt fort beau : ſes feuilles reſſemblent à un panache & ſont très-odoriférantes. Le bleu a des fleurs coupées en croix qui forment une grape d'un demi-pied. Le Lilas ſe multiplie de marcottes, & en couchant ſes jeunes branches dans la terre au mois de Mars, on en fait de petites allées : on en met dans les quarrés des

boſquets, & cette fleur fait un bel effet dans les Jardins.

LIMAÇON. Inſecte à coquille, qu'on nomme autrement Eſcargots : car ceux qui ſont ſans coquille ſont rouges ou gris, & s'apellent Limaces. Quoique ces ſortes d'inſectes ſoient dommageables aux vignes & aux fruits dans les jardins, & que l'on doive les détruire autant qu'il eſt poſſible, ceux qu'on apelle Eſcargots ont une vertu réfrigérative & lénitive, ſalutaire aux nerfs & aux pournons : ils ſont fort bons contre le crachement de ſang & les affections de la poitrine. On leur attribue encore bien d'autres propriétés.

MANIÉRE d'en détruire une grande partie. Comme ces animaux mangent les fruits, ravagent les fleurs, dévorent les feuilles des plantes les plus rares, il eſt de la prudence de travailler à les détruire. En voici un moyen bien ſimple : plantez auprès des arbres & des fleurs que vous chériſſez le plus, & de diſtance en diſtance des fichets armés de cartes à jouer : comme on a éprouvé que ces animaux aiment fort à les ronger, ſans doute à cauſe de la colle qui ſe trouve dans les cartes & qui les attire, on en trouvera une grande quantité derriére ces cartes, & on les tuera facilement, parce qu'ils ſont en évidence, au lieu qu'ordinairement ils ſe cachent dans des trous & dans les endroits les plus touffus où ils ſe rendent inacceſſibles.

LIMANDE. Petit poiſſon de mer aſſez ſemblable aux carelets : on les accommode comme les ſoles.

LIMIERS (les) ſont des Chiens muets qui ſervent à quêter & à détourner le cerf.

LIMON. Arbre ſemblable au citronnier, mais les fruits en ſont plus gros & plus ronds, leur écorce moins épaiſſe. L'écorce du Limon réjouit le cœur, réſiſte au venin & excite la digeſtion, ſon ſuc calme l'ardeur de la fiévre & précipite la bile.

LIMONADE. Boiſſon rafraîchiſſante : on la fait avec le jus de trois citrons bien exprimés, ſur une pinte d'eau : on y ajoute ſept ou huit zeſtes, & un quarteron de ſucre. Lorſque le ſucre eſt fondu, on paſſe le tout à la chauſſe, & on le fait rafraîchir en lieu frais ou à la glace : deux citrons ſuffiſent quand ils ſont gros.

LIMONS. On apelle ainſi de ce nom des piéces de charpente qui ſervent à porter les marches des eſcaliers : & qui forment la rampe des baluſtradres qui régnent autour.

LIN. Plante portant une graine aſſez ſemblable au chenevi, & dont l'écorce ſert à faire du fil pour la toile la

plus fine. Cette plante eſt haute d'environ trois pieds : ſes feuilles ſont triangulaires & ſes fleurs bleues. Quand celles-ci ſont tombées, on voit paroître de petites têtes où eſt la graine de lin.

La culture du Lin doit marcher immédiatement après celle des grains. Le lin fournit à une conſommation intérieure qui ſeroit immenſe, même en la réduiſant à la fabrication du linge, & qui procure à la Nation une infinité de choſes de néceſſité ou de commodité, outre qu'il entre dans quantité de petites étoffes.

On ſeme le Lin au mois de Mars, & il fleurit au mois de Juin. Ce doit être dans des terres graſſes, mais point trop humides : au reſte, il épuiſe beaucoup les terres, & on n'en doit reſſemer dans la même qu'après deux ans de repos : on doit le ſemer plus clair que le chanvre, après avoir bien nettoyé la terre de toutes racines & herbes : enſuite herſer la terre & y paſſer le rouleau pour l'affaiſſer : la ſarcler au mois de Mai, & arracher la mauvaiſe herbe qui s'entortille autour de la tige : on l'apelle gourte de lin. Le lin a grand beſoin de petites pluies chaudes, car il dégénére. Il faut ramer le Lin de bonne heure, & l'arracher quand il eſt près de ſa maturité. Etant cueilli & aporté à la maiſon, on ſépare la graine d'avec la tige avec un peigne de fer qu'on apelle *Drege*.

Le Lin eſt de deux ſortes : 1. le retard qui eſt bas & a beaucoup de têtes : on le ſeme à la fin de Mars, & on le cueille dans le mois de Juin : 2. le grand Lin qui eſt plus haut & a moins de branches. On cueille celui-ci quand il jaunit : on le laiſſe ſécher au ſoleil pendant ſept ou huit jours, on le bat quand il eſt ſec, pour avoir plutôt la graine : enſuite on le rouit ſeulement trois ou quatre jours, on le peigne comme le chanvre. Le Lin court eſt celui qui fait le plus beau fil.

La graine de Lin ſert à faire de l'huile à brûler, & elle ſert pour pluſieurs ſortes de remédes.

Culture du Lin ſelon la méthode des Hollandois. La meilleure terre pour le Lin doit être graſſe & un peu humide : la graine qu'il y produit eſt excellente & les tiges en ſont fort belles. Avant d'enſemencer la terre, on doit la préparer, 1. par des engrais, tels que le fumier vieux, la marne, la chaux, les curures des marnes, les rognures de cornes. 2. Par les labours : ils doivent être au nombre de trois ou quatre : enſuite laiſſer la terre en jachére pendant tout un Eté. 3. Par la diſpoſition du terrein : c'eſt-à-dire, qu'on le diviſe en planches fort unies de cinquante à ſoixante pieds de large, & ſéparées par de petits foſſés de deux ou trois pieds de profondeur ſur un pied & demi de largeur. Le ſol étant ainſi préparé, on

doit faire choix de la graine qu'on veut ſemer : la meilleure eſt courte, rondelette, ferme, huileuſe, lourde, d'un brun clair : miſe dans un verre d'eau elle va au fond en peu de tems : jettée dans le feu elle doit s'enflammer & petiller ſur les charbons ; c'eſt une marque qu'elle eſt fort huileuſe. Pour avoir toujours de bonne graine, il faut ſemer dans une terre forte de la graine recueillie dans une terre plus forte ; à l'égard de la quantité, on doit en jetter dans le champ une moindre que celle qu'il eſt en état de porter : c'eſt le moyen que toutes les graines profitent, & d'avoir de belles tiges. Une terre forte peut porter une plus grande quantité de ſemence, ſans que les fruits qu'elle produira ſoient moindres en qualité : il n'en eſt pas de même d'une terre moins forte. On doit ſemer le Lin par un tems ſec & doux, & dès le mois de Mars quand il fait beau : en le ſemant ainſi, il ſera mûr à la fin de Juin, après la récolte on peut ſemer des navets qui viendront fort bien. Le Semeur doit ſuivre le ſillon en ligne directe, & jetter la graine avec la main droite, & ſemer de la main gauche lorſqu'il revient ſur ſes pas : enſorte que le grain ſoit répandu également. Quelques jours après on recouvre la ſemence avec la herſe, & on y paſſe le cylindre : on ſarcle le Lin lorſqu'il a deux pouces de haut, & on continue juſqu'a ce qu'il en ait cinq.

Lorſqu'on l'arrache & par un tems ſec, on le couche à terre ſur le champ par groſſes poignées, l'une ſur l'autre à la hauteur d'un pied, pour qu'il ſéche. Lorſque la ſaiſon eſt favorable, il eſt ſuffiſamment ſec en douze ou quatorze jours : autrement on l'y laiſſe par petits tas pendant dix-huit ou vingt jours. En Hollande on égrenne le Lin auſſi-tôt qu'il vient du champ, & on livre la plante à l'Ouvrier auſſi-tôt qu'on a cueilli la graine.

On vend le Lin tout roui & façonné à la botte ou au cent de bottes, pour faire des toiles : le meilleur eſt luiſant, doux, liant & fort.

La ſemence de Lin eſt d'un grand uſage en médecine, la meilleure eſt groſſe, bien nourrie : elle eſt propre pour réſoudre, amollir & adoucir : on l'emploie dans la toux, la pleuréſie, la phthiſie. On en met dans les tiſanes pour la pierre, la gravelle, la colique néphrétique.

L'huile qu'on tire de cette ſemence par expreſſion a les mêmes vertus, (& ſur-tout dans la toux, dans la péripneumonie.) Elle eſt fort bonne en lavement dans les reſſerremens & duretés opiniâtres du ventre, dans la colique de *Miſerere*.

LINTAUX. (les) ſont les travers que l'on met au-deſſus des portes & des fenêtres.

LINGE. Blanchiſſage du Linge : on a remarqué depuis

long-tems, que la façon uſitée de blanchir le Linge dans une grande partie de la France, ſur-tout à Paris, & aux environs, va viſiblement à ſa deſtruction, & fait qu'il dure ſi peu. Il n'eſt pas étonnant en effet que le meilleur Linge ne puiſſe réſiſter long-tems aux coups de batoir, dont on l'aſſomme ſur des pierres ſouvent gerſées & cavées qui le déchirent, ni aux effets que produiſent ſur de la toile des leſſives chargées de cendres, ſouvent de ſalines, quelquefois de ſoude & même de chaux.

Cependant il y a toute aparence qu'on ſuivra toujours cette mauvaiſe méthode. Mais comme dans l'économie d'une famille nombreuſe, le linge n'eſt pas un objet de peu d'importance, nous avons cru devoir expoſer ici la façon dont on le blanchit en Hollande, d'autant plus qu'elle eſt fort pratiquable à la campagne.

Dans ce pays, la blanchiſſeuſe après avoir ramaſſé ſon linge, le prend piéce à piéce, l'empâte en différens endroits de ſavon noir : elle le met dans un cuvier qui n'a point d'égout comme les nôtres, & le couvre d'un gros drap : enſuite elle verſe par-deſſus ce drap qu'on apelle cendrier, toute l'eau bouillante d'une chaudiére dans laquelle on a mis des cendres, leſquelles ſont arrêtées par ce gros drap : on proportionne la quantité d'eau à celui du linge. Cela fait, la blanchiſſeuſe couvre le cuvier, & laiſſe ſon linge dans cet état l'eſpace de ſix heures au moins. Enſuite elle le retire & le ſavonne à la main comme on fait du linge ; elle le rince ; puis l'envoie aux Bleeke : on apelle ainſi un pré fermé de haies & traverſé d'un ou pluſieurs canaux profonds de quatre pieds. On étend le linge ſur l'herbe le long des canaux, & on l'arroſe avec une pelle à eau pendant deux ou trois jours, à meſure qu'il féche. Lorſqu'il eſt ſuffiſamment blanc, on le met au bleu : on le porte à la maiſon, & la blanchiſſeuſe le met ſécher à meſure qu'elle veut le repaſſer.

Il eſt conſtant qu'à la campagne bien des gens qui ont quelques eaux courantes pourroient à peu de frais ſe former une eſpéce de Bleeke, où ils feroient blanchir leur linge d'une maniére qui le rendroit infiniment plus blanc, & qui le conſerveroit bien plus long-tems que par la maniére ordinaire.

LINIMENT ou Onction (le) eſt un reméde d'une conſiſtance moyenne entre l'huile & l'onguent : il ſe compoſe d'huile, de beurre, de graiſſe, de moëlle, d'onguent & de poudre.

LINOTTE. Oiſeau fort connu par ſon chant. Le mâle des linottes chante merveilleuſement, ſur-tout ceux qu'on a pris dans les vignes tout élevés. Ils aprennent facilement les airs qu'on leur montre ſur le flageolet. On les connoît,

en ce qu'ils ont l'aîle plus blanche : & les plumes prés de la tête & de l'eſtomac rouges à leur extrémité : on les éleve avec de la navette trempée dans du lait juſqu'à ce qu'ils mangent ſeuls ; enſuite on la leur donne toute ſéche. Lorſque la linotte vient en langueur, il faut lui donner de deux jours l'un du chenevi, pour la réchauffer & l'engraiſſer, & lui mettre un peu de ſucre dans ſon eau. On purge les linottes de la même maniére que les ſerins. On trouve les nids des linottes dans les foſſés de vignes, dans des buis, & des lauriers.

LIQUEUR. On apelle aînſi toute matiére fluide qui a beſoin d'être contenue dans quelque vaiſſeau ; telle eſt l'eau, le vin, l'huile, & une infinité d'autres matiéres. On donne plus particuliérement le nom de liqueur aux matiéres qu'on diſtille, comme l'eau-de-vie, l'eau de la Reine-d'Hongrie, le cédra, le parfait amour ; en un mot, toutes les eaux à qui on donne le nom de ſubſtance, fleurs ou ſimples dont elles ſont compoſées. On trouvera dans ce Dictionnaire la maniére dont ſont faites les liqueurs le plus d'uſage.

Diverſes recettes pour donner la couleur ou teinture qu'on veut aux Liqueurs.

1. Pour faire le rouge cramoiſi : prenez pour colorer, par éxemple, ſix pintes de liqueur en rouge cramoiſi, trois gros de cochenille, un demi-gros d'alun d'Angleterre : pilez-les en poudre la plus déliée qu'il ſe pourra ; puis verſez dans le mortier environ la moitié de trois poiſſons d'eau bouillante : remuez promptement les drogues, & jettez ce mêlange dans votre liqueur, qui doit être aſſaiſonnée de tout ce qu'il faut. Rincez le mortier avec l'autre moitié de votre eau, & jettez ce reſte dans la liqueur.

Pour le véritable rouge écarlate, prenez deux gros de vermillon ou Kermès, demi-gros d'alun, & demi-gros de crême de tartre, & l'employez de la même façon que ci-deſſus.

2. Pour donner la couleur jaune, choiſiſſez les fleurs les plus épanouies de la giroflée jaune ; ne prenez que les fleurs les plus jaunes ; mettez-les dans un pot rempli d'eau, & faites-en une infuſion ſur un feu modéré de charbon, couvert de cendres. Ajoutez cette infuſion au ſyrop que vous aurez fait pour votre Liqueur.

3. Pour la couleur violette, ſervez-vous des tablettes de Tourneſol, ou Héliotrope, leſquelles ſont faites avec la ſemence de cette fleur. Pilez de ces tablettes dans un mortier ; réduiſez-les en poudre déliée ; mettez cette poudre dans l'eau bouillante ; remuez ce mêlange, & le verſez doucement dans votre Liqueur, mais avant de paſſer celle-ci à la chauſſe.

4. Pour la couleur bleue, on ſe ſert d'une infuſion des

fleurs de cette couleur, mais sans odeur & d'un tissu délié. La Jacinte, par exemple, donne un bleu céleste. Car le moyen le plus simple d'extraire les teintures des fleurs est de détacher les feuilles colorées, de les mettre dans un vase ou pot, dans lequel on verse de l'eau, & que l'on met sur un feu modéré. Cette infusion extrait promptement la couleur, & ne laisse aux fleurs qu'une certaine blancheur terne.

Toutes les liqueurs qu'on apelle eau, sont naturellement blanches, & le seroient toujours, si on n'y supléoit en leur donnant l'arrément des couleurs.

LIQUIDATION des fruits, c'est l'évaluation qu'on en fait à certaine somme de deniers, & l'estimation de ce qu'ils valoient au tems qu'ils ont été perçus. Elle a lieu, lorsque le possesseur d'un héritage est condamné à la restitution des fruits : car après avoir délivré en espéces ceux de la derniére année, on fait la liquidation de ceux des années précédentes. Cette Liquidation regarde, ou la quantité de fruits, ou leur valeur : en cas de contestation on fait preuve de l'un & de l'autre, & le Juge nomme un Commissaire par-devant qui la Liquidation est faite : on fait assigner celui qui est condamné, à l'effet de representer les comptes & baux à ferme dont il s'agit ; donner par déclaration les frais des labours, semences & récoltes de ce qu'il a fait valoir par ses mains, & de la quantité des fruits qu'il a perçus. Si les Parties conviennent sur la quantité des fruits, celui qui est condamné doit payer le surplus dans un mois. S'il y a contestation sur la déclaration des fruits, le Juge ordonne qu'il en sera fait preuve respectivement, tant par écrit que par témoins de ladite quantité. A l'égard du prix & de la valeur des fruits, la Liquidation & la preuve de leur valeur s'en fait par les Regiſtres des gros fruits du Greffe plus prochain : & dans lequel les Marchands de bled & autres gros fruits sont obligés de faire leur raport chaque semaine de la valeur & estimation commune des fruits : c'est la disposition de l'Ordonnance de 1667.

Mais cette estimation de fruits par les extraits des Regiſtres, n'a pas lieu, lorsque celui qui est condamné a affermé l'héritage pendant le tems de sa jouissance : on l'oblige seulement à representer les baux à ferme qu'il a faits des héritages ; & sur ces baux on fait la Liquidation des fruits qu'il est obligé de restituer. A l'égard des labours, semences, & frais de récolte, l'estimation en doit être faite par Experts.

LIS (le) Fleur qui est communément d'un blanc de lait. Le Lis est une Plante bulbeuse, qui est de différentes couleurs & espéces : outre les blancs, il y en a de pourpre, de

de rouge vermeil, de panachés, d'orangés. Les unes & les autres se multiplient en divisant leurs racines : ils fleurissent au mois de Mai, sur des tiges de trois pieds de haut. Ils demandent une terre bonne & legére, peu de soleil. Cette fleur est d'un grand ornement dans les platte-bandes des Jardins.

LISETTE, ou Coupe-bourgeon, petit insecte grisâtre, fort nuisible aux jets des arbres fruitiers dans le mois de Mai & de Juin : ils broutent les boutons de la vigne, & font périr les greffes des pêchers & des abricotiers.

Pour garantir de ces Insectes les jeunes greffes, ou les jets, il faut les envelopper dans de petits sacs de papier, liés avec un fil

LISIERES. (Arbres des) On apelle ainsi ceux qui sont sur les extrêmités des forêts ; on n'y doit jamais toucher.

LITHARGE. Composé du plomb & des impuretés du cuivre. On apelle Litharge d'or, celle qui est d'un jaune tirant sur le rouge : elle est d'usage dans les remédes. Elle donne la consistance à plusieurs emplâtres : elle déterge, remplit les cavités, & fait venir les chairs.

LITRON. Petite Mesure ronde : la seiziéme partie du boisseau.

LIVRE, (la) est une sorte de poids. La Livre de Paris est de seize onces ; celle de Lyon & de plusieurs autres Villes n'est que de quatorze. On la divise de deux maniéres ; la premiére en demi-livre, la demi-livre en deux quarterons, le quarteron en deux demi-quarts le demi-quart en deux onces, l'once en deux demi-onces. La seconde, en deux marcs ; le marc en huit onces : l'once en huit gros : le gros en trois deniers : le denier en vingt-quatre grains, dont chacun pese un grain de bled. *Voyez* POIDS.

La livre de Médecine & de Pharmacie n'est que de douze onces : les Médecins la désignent par ce caractére lb j. la demi-livre lb ſ. deux livres lb ij. Ainsi du reste. Le quarteron est composé de trois onces : il est désigné ainsi, 4 tar. j. Le demi-quarteron ainsi, 4 tar. ſſ. Il faut remarquer que l'once de la livre de poids de Médecine est égale à l'once du poids Marchand. On la désigne ainsi, ℥. la demi-once ainsi, ℥ ſſ. & l'once & demie ℥ j. ſſ. La dragme ou gros ainsi, ʒ j. c'est une espéce de ʒ de chiffre, parce qu'elle est composée de trois scrupules. La demi-dragme ainsi, ʒ ſſ. & la dragme & demie ʒ j. ſſ. Le scrupule, —) j. Le grain, gr. j.

LOCHE. Petit poisson de riviére : gros comme une éperlan. On le trouve dans les petites riviéres, & dans les ruisseaux. Ce Poisson se plaît dans la bourbe : on le pêche avec des filets, dont les mailles sont étroites ; le tems de

le pêcher, eſt dans le mois d'Avril & de Mai. Ce Poiſſon eſt d'un goût délicat.

LODS ET VENTES. On apelle ainſi le droit qui eſt dû au Seigneur Cenſier ſur le prix de la Vente de l'héritage roturier. Les Lods ſont en fait de roture, ce qu'on apelle quint & requint en fait de biens nobles. Non-ſeulement on paie les Lods & Ventes pour la vente de l'héritage, mais on les paie encore pour l'échange de ce fond contre des rentes conſtituées à prix d'argent ou d'échange, & pour tout ce qui équivaut à la Vente : mais non pour échanges d'héritages contre d'autres héritages.

Le droit de Vente, ſelon la Coutume de Paris, eſt de douze deniers un denier, c'eſt-à-dire, la douziéme partie du prix de la Vente : de ſorte que ſi l'héritage eſt vendu 12000 livres, le prix des Ventes eſt de 1000 livres. Au reſte, dans la plûpart des Coutumes les droits ſont différens. Dans la plûpart, les Seigneurs peuvent obliger ceux qui ont des héritages dans leur Cenſive, de leur communiquer les titres de leur acquiſition, pour ſçavoir s'il eſt dû des droits & à quoi ils montent : en quelque lieu, on ne paie que demi-Lods. Dans la Coutume de Paris, l'Acquereur doit les Ventes. Les Chevaliers des Ordres du Roi, les Conſeillers au Parlement de Paris, les Maîtres des Comptes & Secrétaires du Roi, ſont éxempts de Lods & Ventes dans les héritages qu'ils achetent.

On ne doit point affermer les Lods & Ventes, ni les autres Droits Seigneuriaux, ni les Cenſives, ni les Corvées ; car ces droits étant caſuels en partie, & toujours de difficile récouvrement, le Fermier les évalue ordinairement ſur le pied du produit de la moindre année, & n'en offre que la moitié ; de ſorte que ſi une terre produit en droits Seigneuriaux quinze cens livres à deux mille livres par an, le Fermier ne les paſſe que ſur le pied de ſix cens livres dans ſa ferme : indépendamment de ce préjudice que ſouffre le Seigneur, il n'eſt plus le maître d'accorder des remiſes à qui il lui plaît, & le fermier ne ſonge qu'à recevoir, ſans s'embarraſſer d'éxaminer le droit. C'eſt le Régiſſeur d'une terre, qui doit être chargé de lever ces ſortes de droits : mais pour cela il doit avoir un Terrier en régle. *Voyez* Papier terrier.

LOOCH. Reméde liquide, mais d'une conſiſtance plus épaiſſe que le ſyrop, compoſé de poudre, d'huile, de ſyrop : il eſt pour la poitrine.

LOIR. Rat ſauvage, plus griſâtre que les domeſtiques, & d'un poil plus long. On croit qu'ils dorment tout l'hiver. Ces animaux font beaucoup de dommages aux fruits des Jardins, ſur-tout à ceux qui ſont expoſés le long des

murs. On leur fait la guerre avec différens piéges, auxquels on les prend : celui qu'on apelle arbalête eſt un des meilleurs.

LOTION. Reméde qui tient le milieu entre la fomentation & le bain. Il y en a qui ſe font avec des médicamens rafraîchiſſans ; d'autres avec des calmans ; d'autres pour faire mourir la vermine ; d'autres pour guérir les maladies de la peau, & laver les ulcéres.

LOTTE. (la) Poiſſon de lacs & de riviéres : elle eſt fort commune dans la Champagne. Elle eſt plus platte & plus bigarrée que l'anguille : on en eſtime le foie. Ce Poiſſon ne ſe tranſporte pas hors du pays : ſes œufs purgent avec violence, comme font auſſi ceux du brochet & du barbeau.

LOUP. (le) Animal ſauvage, aprochant de la figure d'un gros chien : il a les yeux bleus & étincelans, la gueule grande, les dents aigues, rondes & ſerrées, le col fort court. Le Loup eſt fort carnaſſier & fort dommageable aux beſtiaux ; il eſt très-ruſé & méfiant. Les Loups ſe tiennent ordinairement dans le fond des forêts ; mais dans le Printems & dans l'Eté ils viennent dès le matin aux champs pour épier le bétail. On les trouve auſſi quelquefois dans des buiſſons au milieu de la campagne, en certains jours, ou en tems de neige.

La ſaiſon de chaſſer les Loups, eſt en Octobre, Novembre, Décembre & Janvier : ils ſont alors dans les grandes forêts & dans les buiſſons. On les chaſſe avec des chiens courans & des lévriers choiſis exprès, qui les prennent à force, ſoit dans les bois, ſoit dans les campagnes. Si c'eſt dans les bois, on commence par aller détourner la bête avec le limier : quand on l'a trouvé, on jette ſes briſées ; puis on prend les devans, après quoi on le lance.

Les termes dont on ſe ſert pour chaſſer le Loup, ſont : *Valeci, allé.* Quand on veut joindre les vieux chiens, on crie, *harlou, mes belots, harlou* ; puis on ſonne pour chiens. Pour remettre les chiens ſur les voies, on leur dit : *Tirez, chiens ;* & lorſqu'on eſt proche, on crie : *Harlou, mes belots, ralé chiens ralé & s'en va, chiens, s'en va.*

Maniére de prendre les Loups. Lorſque vous aurez reconnu le lieu où il paſſe, ce qui doit être dans des chemins écartés, faites-y une foſſe de douze pieds de long, & profonde de huit ou neuf, plus large au fond qu'au haut ; pratiquez-y une trape par-deſſus avec un chaſſis de bois.

On prend encore les Loups avec des piéges, apellés Traquenards, on en trouve chez les Quincaillers : on doit prendre toujours les plus forts, & les tendre autour de quelque charogne, ſur-tout le ſoir.

Maniére de ſe défaire des Loups à coups de fuſil. Ayez un chat, écorchez-le, vuidez-le, faites-le rôtir dans un

jour, puis frottez-le de miel. Pendant qu'il eſt chaud, traînez-le dans les endroits où vous ſavez qu'il y a des Loups. Attachez-le au pied de quelqu'arbre, ou buiſſon, mettez-vous à l'affût à quelques pas de-là. Ces Animaux attirés par cette odeur, ſuivent les traces du chat, & vous les tirez dès que l'occaſion ſe préſente.

Cette chaſſe eſt encore plus facile la nuit au clair de Lune, & lorſque la terre eſt couverte de neige, & que l'on a découvert des tanières de Loups, on attache à une corde le ventricule d'un bœuf, & on le traîne autour de la tanière qu'on a trouvée, juſqu'à un arbre où l'on eſt poſté commodément, ou même juſqu'au-deſſous de la fenêtre d'une maiſon, & on les tire.

Les nerfs des Loups ſervent pour faire des hochets d'enfans & à divers ouvrages des Relieurs & Doreurs; la peau ſert à faire des manchons & des fourures.

Les Loups font en rut à la fin de Décembre, & au commencement de Janvier.

LOUPE. Tumeur, dont la matiére eſt contenue comme dans une bourſe. Remede. Faites cuire du ſon dans de l'urine & du vieux beurre ſalé: appliquez le tout en cataplaſme ſur la Loupe, pendant 24 heures, en gardant le lit. Le lendemain prenez de la verveine, mettez-en ſur une ſerviette en trois doubles pour couvrir la Loupe, & réitérez tous les jours.

L'herbe à angélique ſauvage, ou de petites marguerites des champs, comme auſſi celle de poirée broyée, & appliquée comme épaiſſement, ſont fort propres pour guérir une Loupe. Si la Loupe eſt invétérée, il faut l'ouvrir avec la lancette, & y appliquer une plaque de plomb trouée frottée de mercure; & l'y laiſſer juſqu'à guériſon.

LOUPS des jambes. Eſpéce de maladie qui vient aux jambes: c'eſt une tumeur, ou ulcére chancreux.

Remede. Lavez les Loups, chancres & fiſtules avec du jus d'herbe à Robert: mettez enſuite dans la plaie de la poudre de corne de cerf brûlée; mettez par-deſſus cette poudre le jus & le marc de l'herbe à Robert, & réitérez ſoir & matin. Ou faites un emplâtre avec du tartre de vin blanc en poudre détrempée avec le jus d'herbe à Robert, qui eſt une herbe que l'on trouve ſouvent attachée aux vieilles murailles, à l'ombre. Ou prenez une once de thérébentine, un jaune d'œuf, mêlez-les avec un peu de cire neuve, & faites-en un onguent pour appliquer ſur les Loups.

LOUTRE. Animal amphibie, gros à peu près comme un renard. Il a quatre pieds, eſt couvert de gros poil, couleur de châtaigne; ſa tête reſſemble un peu à celle d'un chien: il ſe tient près des lacs & des étangs, dans les

crônes : il fait un grand dégât des poiſſons qu'il dévore. On fait des manchons de ſa peau, & de ſon poil on fait des chapeaux ; ſa chair eſt dure & tenace. On les prend ſur les bords des riviéres & des grands étangs avec des traquenards.

LUETTE enflammée. Mêlez une once de miel roſat avec ſix onces d'eau de plantain ; faites-en un gargariſme chaud, le matin, à midi & au ſoir.

Gargariſez-vous avec de la décoction de piſſenlit. Pilez de la rue de muraille, & apliquez-la en dehors en cataplaſme.

Si la Luette eſt tombée, portez-y deſſus avec le manche d'une cuiller, de la poudre de noix de Cyprès, ou de poivre.

LUNATIQUE. (Cheval lunatique) On apelle ainſi un Cheval qui a une fluxion ſur les yeux, laquelle paroît au tems de la Lune, & ordinairement dans le décours. Le tonnerre & les éclairs peuvent rendre les Chevaux lunatiques.

Les yeux de couleur de feuille morte, ou rougeâtres, comme ſi l'œil étoit plein d'eau ſanglante, ſont la marque aſſurée que le Cheval eſt lunatique. Il eſt vrai que l'œil ne paroît tel que dans le tems de la fluxion, & alors le Cheval ne voit point de cet œil. Mais quoique la fluxion n'y ſoit pas actuellement, l'œil atteint eſt toujours plus petit que l'autre, la vitre en eſt trouble, & le fond de l'œil noir & brun.

1. On ne doit jamais ſaigner un Cheval lunatique, ni lui donner aucune ſorte de grain, pendant qu'il a la fluxion, mais le nourrir de foin, de paille & de ſon mouillé.

2. On peut lui barrer la veine au larmier, c'eſt-à-dire, qu'on ouvre le cuir ſur la veine : on la détache avec la corne de chamois : on la lie ſans la faire ſaigner ni la couper : on détourne par-là l'abondance de ſang, qui ſe porte à l'œil par cette veine, qui l'échauffe en le nourriſſant trop. Mais cette opération ne doit ſe faire que hors du tems de la fluxion.

3. On doit mettre deux fois le jour, pendant la fluxion, avec une plume, deux gouttes ſeulement d'huile de Saturne ſur les yeux du Cheval, & on pourra le conſerver long-tems.

4. Lorſque la fluxion eſt paſſée entiérement, on doit purger le cheval avec deux onces d'aloës fin, agaric, demi-once, & de la coloquinte préparée, trois dragmes. Mettez ces drogues en poudre ; mêlez-les avec des feuilles de bétoine pilée, & une livre de beurre frais : faites-en des pilules groſſes comme une petite pomme ; faites-en avaler avec une chopine de vin. Ou bien, purgez-le

avec quatre onces d'aloës en poudre, arrosées d'une infusion de roses pâles par trois fois, & mises sécher pour en faire des pilules : ou bien on barre les deux veines du cou, qu'on apelle jugulaires. Les Chevaux lunatiques finissent par devenir aveugles.

LUNE. Le décours, ou la pleine Lune n'influe en rien dans les travaux des champs ni des jardins ; & c'est un vieux préjugé des Payſans, qu'il faut semer, planter, enter dans la pleine Lune ou le décours. Je vous réponds d'un succès égal de vos semences, dit M. de la Quintinie, pourvu que votre terre soit bonne, bien préparée, que vos plantes & vos semences ne soient point défectueuses, & que la saison ne s'y oppose pas. Le premier jour & le dernier de la Lune sont égaux à cet égard.

LUPINS. Espéce de pois sauvage, qui vient sur une seule tige, dont les fleurs sont d'un blanc pâle, ses gousses sont un peu longues, renferment cinq ou six grains ronds, & d'un goût fort amer. Les Lupins viennent fort bien dans les terres séches & sablonneuses : on les seme en Mars après un leger labour : ils mûrissent vers le mois d'Octobre. Ils n'ont pas besoin d'être sarclés, ni beaucoup couverts de terre. Les Lupins servent pour la nourriture des bœufs, des chevaux, mais on doit les tremper dans l'eau pour leur faire perdre leur amertume. On se sert aussi de ce légume pour manger, comme des autres : on en peut faire du pain dans les disettes. Le fourage des Lupins sert pour les Bestiaux.

LUSTRER, donner le lustre à l'argenterie. Moyen de bien nettoyer de l'argenterie, comme flambeaux, chandeliers, plats, saliéres, cuillers, fourchettes, & de leur donner du lustre. Il faut d'abord avoir trois plats de terre ou fayence : mettez dans le premier environ quatre onces de savon blanc rapé, & la valeur d'une chopine d'eau chaude : dans le second, une demi-livre de mie de pain, la valeur d'un demi-septier de lie de vin, & de l'eau chaude dans la même quantité : dans le troisiéme, une once de cendre gravelée, avec égale quantité d'eau. Ensuite il faut tremper une brosse de poil dans le plat où est le pain & la lie, puis dans celui où est la cendre gravelée, & enfin dans l'eau de savon. Brossez-en l'argenterie trempée dans l'eau chaude, & essuyez-la avec un linge bien sec.

LUT, terme de Chymie. C'est un enduit que l'on met autour des vaisseaux de terre, afin qu'ils réſistent à la violence du feu : il doit être de terre à Potier. Le Lut pour les fourneaux, doit être de la terre grasse qu'on emploie à la construction des fours des Boulangers, de sien-

te de cheval & de ſable de riviére ; on ſe ſert de la colle de poiſſon pour toutes les bouteilles.

LUZERNE. Plante de pré, dont la tige eſt plus haute que celle du ſainfoin, car elle a deux pieds. Sa fleur eſt couleur de pourpre, & la graine jaune & menue. On doit ſemer la Luzerne dans une terre plutôt legére que forte, qui ſoit expoſée au Midi, bien unie & où il n'y ait aucun ombrage. On fait à la terre les mêmes préparations que pour les prés. Lorſqu'il eſt néceſſaire d'améliorer le fond par des fumiers, on n'en doit mettre que de bien conſommé, & l'enterrer dans le champ un mois avant de ſemer. La Luzerne ne réuſſit bien en France que dans la partie méridionale.

Pour un arpent il faut vingt livres de graine de Luzerne : on la ſéme à la mi-Mars, aſſez dru, mais avec les trois doigts ſeulement : dans les pays fort humides on y mêle trois fois autant de veſces ; ce mélange la garantit de l'ardeur du ſoleil qui la feroit périr : il faut la ſarcler de tems en tems. On doit environner de bonnes haies le champ de luzerne, pour qu'aucuns beſtiaux n'y puiſſent entrer.

Ce n'eſt qu'à la ſeconde & même à la troiſiéme année qu'on peut avoir une ample moiſſon de luzerne : c'eſt alors qu'elle a toute ſa hauteur, & on peut la faucher juſqu'à quatre & cinq fois l'année : mais la premiére on ne doit la faucher qu'une fois, & deux fois la ſeconde. Le tems de ſa maturité eſt lorſqu'elle eſt en fleur : on doit choiſir un beau ſoleil pour la couper, afin qu'elle ſéche facilement, & la tourner & retourner ſouvent, de peur qu'elle ne s'échauffe. Pour en recueillir la graine, on doit attendre que la plante ſoit dans ſa force, c'eſt-à-dire, à ſa troiſiéme année, & que ce ſoit ſa troiſiéme herbe : & lorſqu'elle eſt bien venue à graine, ce qu'on connoît par les gouſſes lorſqu'elles ſont jaunes, on coupe legérement avec des faucilles les ſommets des tiges : on les étend ſur un drap, on les laiſſe ſécher, puis on les bat & on les vanne ; & auſſi-tôt après, on doit faucher l'herbe dont on a coupé les tiges : un champ de luzerne dure juſqu'à huit, dix & douze ans. La luzerne engraiſſe en fort peu de tems les beſtiaux quand on leur en donne, & que c'eſt l'herbe de premiére fauchaiſon, mais on doit y mêler moitié paille, car elle les feroit crever par ſon trop de ſubſtance : elle peut tenir lieu d'avoine & de foin aux chevaux. C'eſt un excellent fourage pour ces animaux : on peut leur en donner alternativement avec du foin, on peut même leur ſuprimer l'avoine en y ſubſtituant de la luzerne cultivée ; par là on ſeroit diſpenſé d'enſemencer en avoine une grande étendue de terre.

Les beſtiaux aiment mieux la luzerne que toutes les autres ſortes de foins.

Autre maniére de cultiver la luzerne ſelon la nouvelle méthode. Elle conſiſte à tranſplanter la luzerne ſur les planches que l'on a établies avec la charrue : ces planches ſont d'environ trois pieds de largeur compris celle de la platte-bande ; mais il faut, 1. avant cela exhauſſer & bomber le ſommet des planches autant qu'on pourra : 2. ſemer la luzerne au printems en bonne terre, 3. la tranſplanter en Septembre, & dans un tems humide ou diſpoſé à la pluie, afin que les plantes pouſſent de nouvelles racines avant l'hiver : & ſi l'on ne peut faire cette tranſplantation qu'au printems, la récolte ne ſera pas ſi bonne à beaucoup près : 4. afin que les plants reprennent, les tenir dans l'eau auſſi-tôt qu'ils ſont arrachés ; 5. les planter avec un plantoir comme on plante les laitues, & à la profondeur de trois ou quatre pouces, on fait pour cela un ſillon en droite ligne ; 6. ſarcler les luzernes avec ſoin ; 7. cultiver la terre des platte-bandes avec le cultivateur ſimple, dont on donne un trait de chaque côté du ſillon du milieu de la platte-bande : 8. ſe ſervir du cultivateur à verſoir au ſecond labour, & que l'on paſſe dans le milieu de la platte-bande : au défaut du cultivateur, on peut faire les mêmes cultures avec la charrue ordinaire : on peut réitérer ſouvent ces cultures, comme une fois le mois pendant que la luzerne pouſſe : 9. couper la luzerne dès que quelques plantes auront des fleurs épanouies : en cet état le fourage eſt excellent : 10. fanner la luzerne promptement en la remuant ſouvent, & la laiſſer le moins qu'on peut expoſée au ſoleil : 11. ne la mettre dans les greniers que lorſqu'elle eſt ſéche, & n'en donner beaucoup aux beſtiaux, & que quand ils y ſont accoutumés.

Fin du premier Volume.

Suplément

Suplément à l'Article du bled qui eſt dans ce premier Volume.

BLED NOIR (le) eſt de deux ſortes, l'un qu'on nomme en certains pays *cloque* ou *brouine*; c'eſt le plus mauvais, & celui que l'on doit s'attacher plus particuliérement à détruire: l'autre s'apelle *bled noir en fumée*. C'eſt du bled corrompu comme l'autre, mais il n'eſt pas dangereux, puiſqu'il ſe détruit entiérement par le vent & la pluie, dès que ſes épis ſont ſortis de leur fourreau, & qu'il ſe diſſipe de bonne heure, de ſorte qu'on n'en trouve plus à la récolte.

Un Laboureur du Véxin, homme très-intelligent dans ſa profeſſion, a fait part au Public, l'année derniére, d'un Mémoire qui indique le plan qu'il a ſuivi, pour parvenir à connoître ce qui produit le bled noir, & en même-tems les remédes propres à détruire cette corruption.

Il a pour cet effet figuré dans ce mémoire, le plant de ſon opération par des lignes qui repreſentent chacune une rangée de bled de ſeize pieds de long, & à un pied de diſtance l'un de l'autre. La ſemence du plant a été faite dans ſix quarrés & en trois différens tems, pour connoître s'il n'y a point de tems pendant la ſemence qui occaſionne davantage la corruption du bled noir. Dans quelques-unes de ces rangées il a fait diverſes expériences par leſquelles il s'eſt aſſuré de ce qui produiſoit le bled noir, & dans d'autres il en a fait qui indiquent les remédes qu'il falloit employer.

Il réſulte de ces expériences que c'eſt la pouſſiére du bled noir qui gâte & corrompt le genre du bled le plus ſain, & par conſéquent qu'il eſt très-néceſſaire de bien laver le bled & de l'échauder avant de le ſemer, afin de le nettoyer de cette pouſſiére.

Si on objecte que c'eſt un trop long ouvrage & un trop grand embarras pour un Laboureur qui auroit, par exemple cent acres de bled à ſemer, & à qui il faut au moins cent ſeptiers de ſemence, de s'aſſujettir à les laver comme il faut: qu'il peut ſe faire d'ailleurs que le tems ne ſoit pas favorable pour faire ſecher ce bled, qu'il peut même ſe gâter ou s'échauffer; l'auteur de ce mémoire répond, que ſi l'on trouve cette opération trop pénible, il faut du moins la faire en partie, c'eſt-à-dire, qu'un